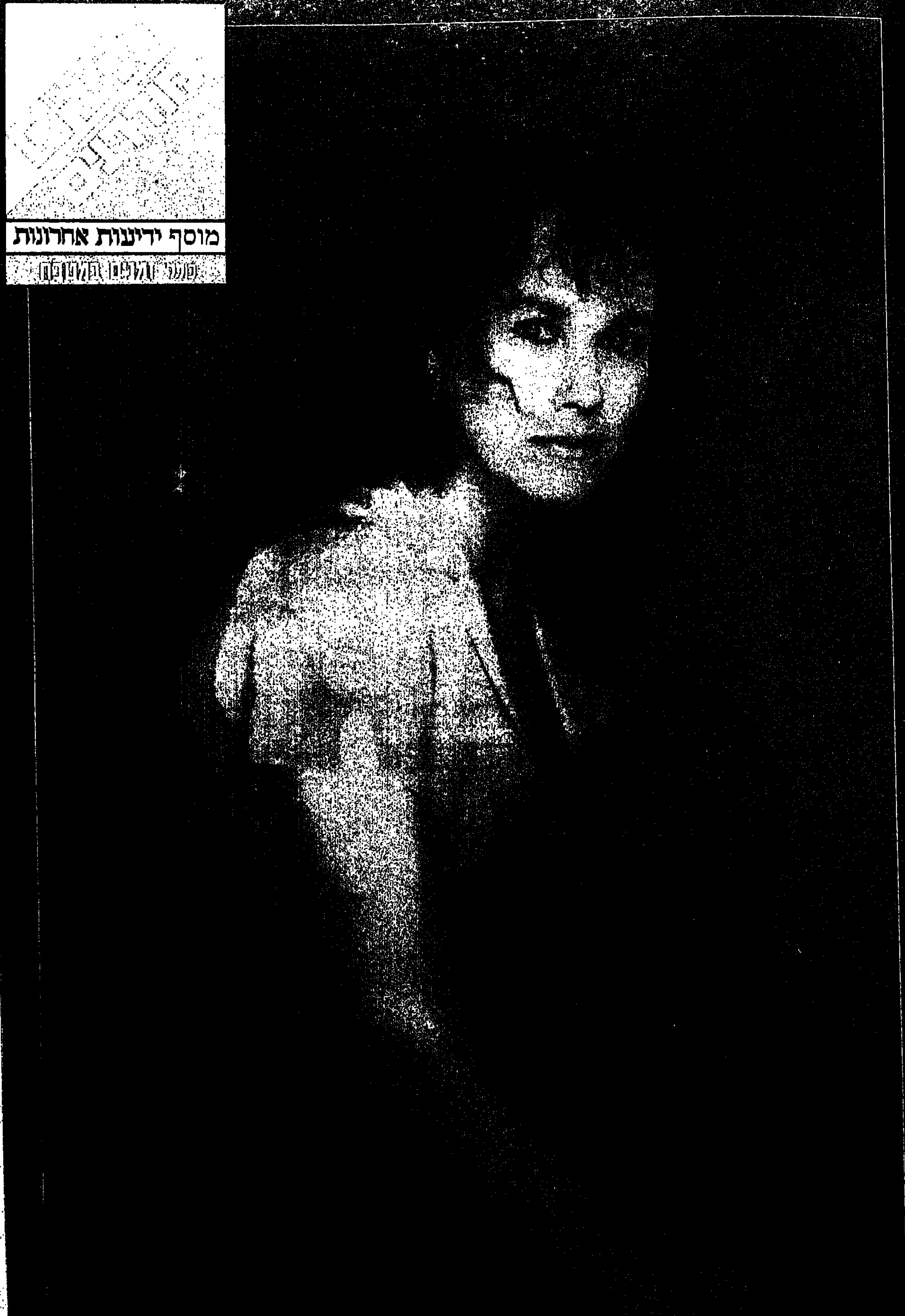
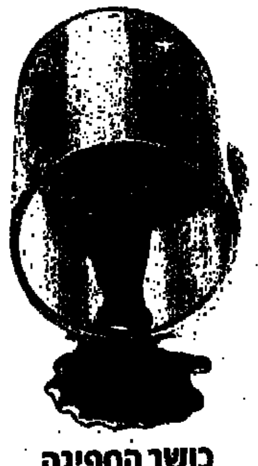


סיפור השער: ברברה הרשי מחכה לאוסקר, (עמ' 7)

מתח.



כושר הספיגה של תחבושת אחרת

מתח, זו ההרגשה כי ההגנה הנשית בה את משתמשת בימי המחזור לא תוכל, כנראה, לספוג את כל הרטיבות שהיא אמורה לספוג.
מתח, זו ההרגשה שעלייך לעשות אחת משתיים: או להמלט מן החדר, או להמשיך לסבול בשקט מתחושה של לחות וחוסר בטחון.
מתח, זו ההרגשה שתחושי רטיבות, חוסר נוחות וחוסר בטחון.

נינוחות.

כושר הספיגה של טמפד עם הספיגנית

נינוחות, פירושה שאת יכולה לשבת לך בבטחון בנוחות, מפני שלהגנה הנשית בה את משתמשת בימי המחזור יש דרך מיוחדת במינה לטפל ברטיבות.
נינוחות, זו תחושת הבטחון והנוחות שמעניקה לך **טמפד. טמפד** היא התחבושת היחידה עם **הספיגנית** המהפכנית. **הספיגנית** נמצאת במרכז התחבושת, ולה כושר ספיגה בלתי רגיל.
נינוחות, זו הרגשה של בטחון ונוחות – וטמפד עם **הספיגנית** מעניקה לך אותה.

יש ימים בהם מגיע לך פינוק מיוחד!

במבצע „הפינוק הגדול" של טמפד את יכולה לזכות באחד מאלפי הפרסים המפנקים: ■ 3 טיסות ללונדון + שהיה של שבוע (לא כו... מיסים) ■ 10 סופ"שבוע זוגיים ■ 45 ימי כיף במלון „מגדל ד... ■ 120 „צל תיק" לים ■ 300 אריזות שי של „מקס פקטור" ■ 330 מגבות חוף 1600 חבילות „טמפד". כל שעלייך לעשות הוא לפתוח את חבילת טמפד שקנית ולראות אם יש בה כרטיס־זכיה. פרסים על גבי האריזות!

TAMPAD™

בטחון בלתי רגיל.

מיוצר ע"י קיבוץ עמיר. משווק ע"י תשלובת תבור.

ענת זמיר: סיפור תל־אביבי לוהט

• ענת זמיר

גן עדן פרטי

ענת זמיר (צימרמן), נערת ישראל 1980, שזכתה בתואר סגנית מיס תבל באותה שנה, לא ניצלה כמעט את פוטנציאל היופי שלה. בתקופות מסוימות עסקה בדוגמנות, לצילום בלבד. מעולם לא נמשכה אל הזוהר ואל המשתמע ממנו. מדי פעם התנוסס דיוקנה מתוך פירסומת לאופנה או למוצר מסוים. אחר־כך נעלמה. שמה השתרבב, בעל כורחה, למדורי רכילות, בזכות פרשיות נישואים וגירושים. גם בתקופות של אושר, תמיד נשמר דוק מסוים של עצב בעיניה. באחרונה חזרה לדוגמנות צילום ובימים אלה היא פותחת מכון ליופי בצפון ת"א.

ענת נישאה בגיל 18 לשוקי בן־פורת, אז מבעלי „המועדון" ושותפו לעסקים של רפי שאולי. היה זה סיפור אהבה תל־אביבי לוהט, שהתפרש על פני שנים אחדות, כולל גירושים, נישואים מחודשים ושוב גירושים. ללא ספק, הם היו אחד הזוגות היפים של העיר. בשלב מסוים, עזבו ענת ושוקי את הכרך ההומה לטובת חיים שקטים בכפר. שוקי גידל ירקות וסוסים. ענת שוב חדלה להצטלם.

לפני כשלוש שנים, בעת טיפול שיניים, נקשר סיפור אהבה בינה לבין הרופא, ד"ר עמי ויז'נסקי, גרוש פלוס אחד, שנודע בשל הרומן שלו עם הרוזנת האיטלקיה קריסטינה פאלאצ'י, שנפטרה באחרונה ממחלה ממארת. הם נישאו, ולפני 10 חודשים נולד בנם, לו קראו בשם המקורי והסמלי, עדן. „עדן הוא אהבת חיי", מצהירה ענת, 25, יפה, קורנת מאושר. „הוא הדבר הכי יפה שקרה לי".

תוך כדי הריון למדה ענת קוסמטיקה ב„מועדון לאשה", ואז פנו אליה מסוכנות „לוק" הסמוכה, שתצטרף כדוגמנית. ענת נאותה ובחודשי הריון מתקדמים הצטלמה לכמה פירסומות. אחרי הלידה הצטלמה גם לסרטוני פירסומת וכיום היא שוב דוגמנית צילום מבוקשת. נוסף להיותה אם מסורה, היא מוצאת לה גם זמן ללמוד אסטרולוגיה ומתכוננת לפתיחת מכון היופי שלה.

אסי דיין, עם קרולין לנגפורד ובתו, עמלי: סודות מתוקים באוזן

• אסי ועמלי דיין

אבי, בתו

ברגע הראשון זה נראה כמו המשך עלילות „אבי, בתו" דור שני, שלישי. במבט שני זה כבר נראה אחרת. להצגת הבכורה של הסרט „הינשוף", שכל הכנסותיה נתרמו לאגודה למלחמה בטרשת נפוצה, הגיע אסי דיין עם בתו עמלי. לפי מבטי האהבה ששיגרה הקטנה והיפה לעברו של אביה, הפרק הזה בשושלת של דיין יהיה לבבי יותר.

במסיבה שנערכה אחרי ההקרנה במסעדת „סוקי טו" בצפון ת"א, ישבה עמלי, בתו של אסי מנישואיו לאהרונה בלקין, כשהיא צמודה לאביה. בצידה השני ישב החבר שלה, צעיר נאה בן גילה, שהפתיע אותה כמה ימים קודם לכן במסיבת הפתעה ליום הולדתה ה־16, באותו מקום. בשלב מסוים, הצטרפה גרושתו נוס' 2, קרולין לנגפורד, והמתיקה לאסי סודות ארוכים באוזן.

עמלי דומה דמיון רב לאביה, ועוד יותר לסבתה רות, כפי שהיא ניבטת מתמונות שצולמה בנעוריה, בשנות ה־30 (ראה תוכנית „חיים שכאלה"). עמלי כבר שיחקה בסרט אחד של מיכל בת־אדם. אז היתה רק בת 11 והנסיון הזה הספיק לה. משחק בקולנוע לא מושך אותה. אמרה.

אסי נזכר בסצינות קשות מתפקידו ב„הינשוף". סרטו ה־35(!). „הייתי צריך לתת סטירה לאשתי בסרט. פעמיים סטרתי לה בעדינות, כדי לא להכאיב. אחר־כך ביקשה סטירה רצינית. אז נתתי לה. כאב לה כמה שעות. מה לעשות? היא ביקשה..."

• מולי שפירא

הילד שר ביידיש

מולי שפירא ומחלקת תרבות ובידור של גל"צ, אותה הוא מנהל בהצלחה רבה, זכו בפרס ראשון לתכניות רדיו על תוכניתם „מחווה ליידיש". הפרס ניתן בשבוע שעבר בבית אריאלה בתל־אביב, על־ידי מפקד גל"צ ויצחק מודעי, במהלך האזכרה במלאות עשר שנים למותה של חראלה, בתם של מיכל ויצחק מודעי.

ועדת השופטים קבעה שהתוכנית סקרה ביסודיות את מקורות הזמר וההומור האידי, על חשנינה והעצב שבהם. שפירא סיפר, להפתעת הקהל, שעד אירגון מופע המחווה ליידיש, שהתקיים בתיאטרון הבימה בשנה שעברה, הוא לא ידע יידיש, למרות שהוריו עלו מליטא. „הגישה האנטי־אידית היתה בשבילי חלק מהפוזה הצברית. גדלתי על שלילת היידיש".

מולי שפירא ובנו, דן: חלק מהפוזה הצברית

באחרונה חיתה למולי הפתעה. בנו בן השבע, דן, התחיל לשיר את „רוז'ינקעס מיט מאנדלען" („צימוקים ושקדים") ביידיש. מולי לא הבין מניין זה בא לו. הוא ידע שאשתו, תימניה נגועית, לא יכלה ללמד שיר ביידיש. רק אחרי הפצרות, הואיל דן לספר לאביו, שאת השיר שמע מפי סבתו רחל, אמו של מולי, שנפטרה לפני שנה.

כבייבי סיטר בהתנדבות היא היתה שרה לדן את „צימוקים ושקדים", מה שלא הרשתה לעצמה לעשות למולי בילדותו, לפני כארבעים שנה. אז האמינו שיידיש היא מחוץ לתחום. מולי רואה במקרה הזה הוכחה נוספת לחיוניותה של היידיש, ולכן שערב המחווה שאירגן לא היה סתם ערב של נוסטלגיה.

• ענת ברזילי

בתולה, אבל בהריון

בימים אלה, מועלה בפסטיבל לילות יפו קאבארט „שלוש הקוזינות היפהפיות". אחת מהשלוש היא השחקנית ענת ברזילי, שפרשה באחרונה מתפקידה ב„סנג'ר", בגלל אי־אמינות בתולית. היא עוזבה מרצונה, מטעמי הריון מתקדם. במקביל, היא עסוקה בלימודים לתואר שני בתראפיה באמנות.

„ענת, בהצגה, היא בתולה שיורדת לזנות. כשהרגשתי שאני כבר לא נראית בתולה, החלטתי לפרוש מהתפקיד", הסבירה ענת, בהריון חודש שישי, במסיבה שנערכה לכבוד סיום העונה בתיאטרונו של מוטי בהרב, ש„סנג'ר" הוא אחת ההצלחות הגדולות שלו. „הרבה פעמים שיחקתי תפקידי זונות. בשנה שעברה כל הזמן אנסו אותי, גם ב'סנג'ר', גם ב'עוזתים'. סוף סוף אני יכולה להרשות לעצמי לשחק בקומדיות בלי שיאנסו אותי".

„הפחד הכי גדול של סבתא שלי היה סמים. מאז שנהייתי שחקנית, הזהירה אותי כל הזמן, שבתיאטרון יש סמים, ושאזהר אפילו באוכל, כי עלולים לשים לי סמים בתוך הצלחת. רצה הגורל, ודווקא קיבלתי תפקידים שקשורים בסמים ובזנות. אז עכשיו סוף־סוף אני יכולה לשחק קוזינה פולניה, בלי סמים ובלי אונסים".

אלא מהז ההפקה של „שלוש הקוזינות" רצופה תקלות. אחת ה„קוזינות", ורדה בן־חור, שברה רגל. הבימאית עדינה טל ילדה לפני כשבועיים. ה„קוזינה" השלישית, רותי לב, עזבה בגלל הריון. ענת בהריון, אבל מרגישה חובה וגם רצון להמשיך. מה ישו קוזינה לא מוכרחה להיות בתולה.

ענת ברזילי: סוף סוף תפקיד של פולניה הגונה

עמית לוינסון

• חוליו איגלסיאס

חוליו שייך רק לה

חוליו איגלסיאס ודייזי נונס: מטוסו הפרטי מחכה לה, בסיום העבודה

בסוף החודש יגיע ארצה הזמר הפופולרי חוליו איגלסיאס, לשתי הופעות. כאן יצא (סי.בי.אס) תקליטו החדש, „נון סטופ". מ־1980 ועד עכשיו, לא עוברות בעולם יותר מ־30 שניות בלי שאחד משיריו מושמע. חוליו, מיליארדר בקנה מידה בינלאומי, זכה באחרונה לאהבה חדשה, מלכת היופי של ברזיל. כשנודע הדבר בכמה ארצות, היו נשים שהכריזו על אבל.

חוליו נולד במדריד למשפחה ספרדית יחסנית. אביו רצה שיהיה דיפלומט. חוליו העדיף כדורגל. כדי להשביע קצת את רצון אביו, למד גם משפטים, ונהג לומר, הלואי ויכולתי להיות צירוף של שניהם. משהו כמו שגריר כדורגלן. הוא הצטיין בנבחרת הכדורגל של ריאל־מדריד. המציאות טפחה על־פניו, כשהתנגש בלנצ'יה החדשה שקנה לו אביו בעץ. זה היה סוף הקריירה הכדורגלית.

בתחילה, לא ידעו אם יוכל שוב להלך. לאט לאט החלים, בעיקר בכוח הרצון. האחיות ריחמו ואהבו את הצעיר היפה המרותק למיטה. אחת מהן הביאה לו גיטרה. היא לא תארה לעצמה מה יתפתח מהמתנה.

ב־1967, גילו מאזיני הרדיו בספרד זמר חדש: חוליו איגלסיאס. שלוש שנים אחר־כך, ייצג את ספרד באירוויזיון וחתם חוזה עם חברת סי.בי.אס הבינלאומית. תקליטיו מהווים כיום כחמישית מכלל מכירות החברה בעולם.

בינתיים למד באוניברסיטת קיימברידג' ונשא לאשה את איזבלה פרייזלר, אחייניתו של שגריר הפיליפינים בספרד. נולדו להם שלושה ילדים: חוליו חוסה, אנריקה ושבלי. לאחר שבע שנות נישואים התגרשו בסערה. חוליו מודה שבשנות בניית הקריירה שלו, שכח קצת את חיי המשפחה. „אי אפשר להספיק הכל".

תקליטיו נמכרים במיליוני עותקים. במיליארדים שזורמים לכיסיו הוא רוכש בתים. קנה בניינים בניו־יורק, במדריד, חווילות במיאמי, הוליווד, מיורקה, טהיטי. יש לו מטוס סילון פרטי, שתי יאכטות והשקעות בבורסה. הוא אחד מבעלי המניות בחברת „וולט דיסני" ונחשב לחלק מחוג הסילון הבינלאומי. בן בית אצל ברברה סטרייסנד, קירק דאגלס ופרנק סינטרה, ומוזמן אל הנשיא רייגן.

לפני חודשים אחדים, במועדון לילה היוקרתי „קאליגולה", בריו דה־ז'נירו, הכיר חוליו, 45, את דייזי נונס, יפהפיה אקזוטית בת 22, שנבחרה ב־1986 למיס ברזיל; וכיום שדרנית טלוויזיה פופולארית בברזיל. אחרי פגישה אחת ניתקה את יחסיה עם החבר שלה. חודשים אחדים ניהלו השניים רומן סתרים. מדי סוף שבוע, מחכה לדייזי מטוסו הפרטי של חוליו, שבו לרשותה חדר אמבטיה, סלון וחדר־שינה. במיאמי ממתין לה רולס רויס שמביא אותה למשכנו של חוליו, הכולל שתי בריכות שחיה מוקפות ב־200 עצי דקל. הדקלים, שעלו רבע מיליון דולר, ניטעו על־פי תוכנית גיאומטרית מיוחדת. בבית עצמו 20 חדרים, נוסף לסלונים שתוכננו לפי מערכת החדרים של הילטון בבוורלי־הילס. את סוף השבוע מבלים חוליו ודייזי בפרטיות באחוזה. לא רואים חברים, לא יוצאים. מה רע לחסון

• יוסי אלפי

דיאטה מדברית

בימים אלה נמצא השחקן והבימאי יוסי אלפי בנגב, שם הוא מעלה, במסגרת חגיגות ה־40 למדינה, את מופע „תיאטרון מסע מדברי" ליד מצפה רמון. הוא הקים שם 19 תחנות של מסע תיאטרלי. במשך שעתיים וחצי עוברים הצופים מרחק רב כדי לחזות בכל המיצגים, הכוללים אש ומים הבוקעים מן הסלעים. בין האמנים המופיעים: ארנון צדוק ורות זיו־איל.

יוסי אלפי: עם אופנוע על הבמה

אחת מהתוצאות האישיות של המסע במדבר היא הרזיה. יוסי אלפי פשוט הוריד ממשקלו כמה קילוגרמים טובים. הסיבה: אורכה המונומנטלי של הבימה – 2 וחצי ק"מ. חוץ מזה, אומר אלפי, שזה בשבילו תרגיל בפסיכותראפיה, כי הוא נאלץ לביים הכל על צוק גבוה, בעוד שבעצם הוא סובל מפחד גבהים.

„בפעם הראשונה זחלתי על ארבע לאורך המסלול, מרוב פחד. בפעם השניה זחלתי על שתיים. אחר־כך התגברתי. עכשיו אני כבר עושה את הקילומטרים האלה על אופנוע".

• יואל דרורי

מה קורה אחרי מותו

לאחר הצגת הבכורה של „שרה גיבורת ניל"י", בתיאטרון לילדים ולנוער, נערכה מסיבה בפאב „המוסד" בצפון ת"א, מסיבה שנועדה גם לציין את סוף העונה בתיאטרון ואת היציאה לתופשת הקיץ. בין האורחים היה, כמובן, יואל דרורי, המגלם את דמותו של אבשלום פיינברג.

אבשלום הוא תפקידו החמישי של יואל בתיאטרון לילדים ולנוער. פנינה גרי היא שהזמינה אותו לשחק ב„שניים על גג בודד". באחת ההצגות שבר אצבע. זה קרה בקטע שבו הוא עוזר לפרטנר שלו לקום. יואל נאחז בדוד השמש, שהיה מוברג לגג. הבורג ניתק ויואל עף.

אחר־כך החליטה פנינה, שיואל דומה להרצל, ובחרה בו לשחק במחזה דוקומנטרי בסיגנון קברט על חייו של חוזה המדינה. אחר־כך הועידה לו את תפקיד דוד המלך ב„מלכות דוד", ואת אבשלום פיינברג. כבר בתחילת החזרות התאהב יואל בגיליה שטרן, השחקנית המגלמת את רבקה, ארוסתו של אבשלום. היה רומן קצר שעם סיומו החליטו השניים לשמור על קשרי ידידות.

בשבוע שעבר, בהצגת הבכורה, החליט יואל שהוא רוצה לראות מה קורה על הבימה אחרי מותו, וזאת מכיוון שאת חלקו בהצגה הוא מסיים אחרי התמונה השניה. „התיישבתי בשקט מאחורי הבמה ונשענתי על אחת הקוליסות (קלעים). ברגע ששמעתי את מירב גרי בתפקיד שרה צועקת על תתורכים נבהלתי ו...בום! הקוליסה נפלה לי על הראש", סיפר יואל, שרבים מהצופים, ילדים, אמהות, מורות, סבורים שהוא יפאני, למרות תפקידיו היהודיים־ציוניים. הסיבה היא מראהו האקזוטי, בעיקר עיניו המלוכסנות ועצמות לחייו, המשוות לו מראה מזרח אסיאתי. אבל יואל דרורי הוא דור עשירי לילידי ירושלים, תוצאת קיבוץ גלויות של ספרדים ואשכנזים חרדים.

יואל דרורי וגיליה שטרן: שומרים על קשרי ידידות

מתי בפעם האחרונה נהנו העציצים שלך מארוחה טובה?

צמחים, ממש כמו בני אדם, אינם יכולים להסתפק באויר, מים ואהבה. כדי לחיות, לגדול ולהתפתח, זקוקים הצמחים גם לחומרי דישון מינרליים המשמשים עבורם מזון של ממש.

פלנטי-ארוחה דשנה לעציצים שלך

חברת דשנים וחומרים כימיים, המתמחה זה יותר מ־40 שנה ביצור ובשיווק דשנים בארץ ובעולם, מגישה לך את "פלנטי" - סדרת דשנים חדשה, שפותחה במיוחד לטיפול בצמחי עציצים. סדרת "פלנטי" כוללת מגוון דשנים לצמחים ירוקים, לצמחים פורחים ולקקטוסים.

חיים חדשים לעציצים

סדרת "פלנטי" תוכננה על ידי אגרונומים מהשורה הראשונה כדי לספק לעציץ שלך את כל מה שהוא זקוק לו כדי לפתח מערכת שורשים מסועפת יותר, להעמיק את הצבע הירוק, להצמיח עלים חדשים ולהגיע לצמיחה מוגברת ולפריחה מלאה יותר.

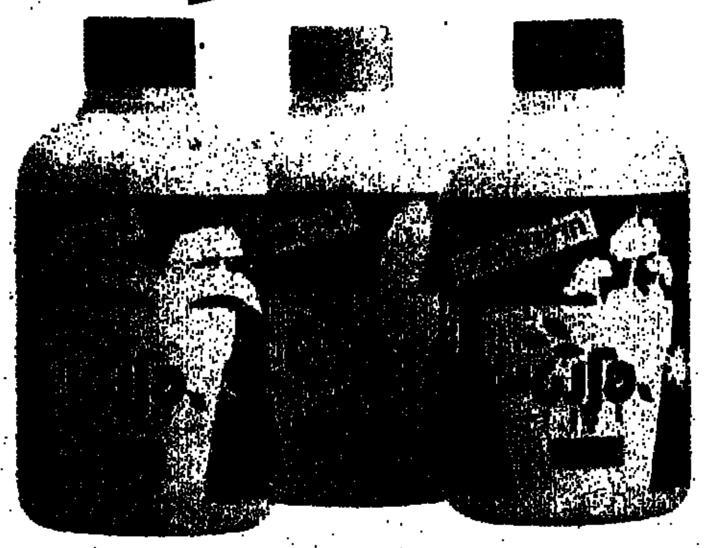
בלי לדלל, בלי לערבב, בלי להתאמץ

"פלנטי" תוכנן במיוחד כדי להפוך את הדישון לפעולה קלה ופשוטה. הריכוז נוח במיוחד. אין צורך למהול במים או להוסיף חומרים אחרים. הכל נעשה כבר עבורך.

וחידוש נוסף - כוסית המינון המהפכנית: עליך רק להסיר המכסה וללחוץ קלות על הבקבוק. הכוסית הפנימית תתמלא מאליה בכמות המדוייקת.

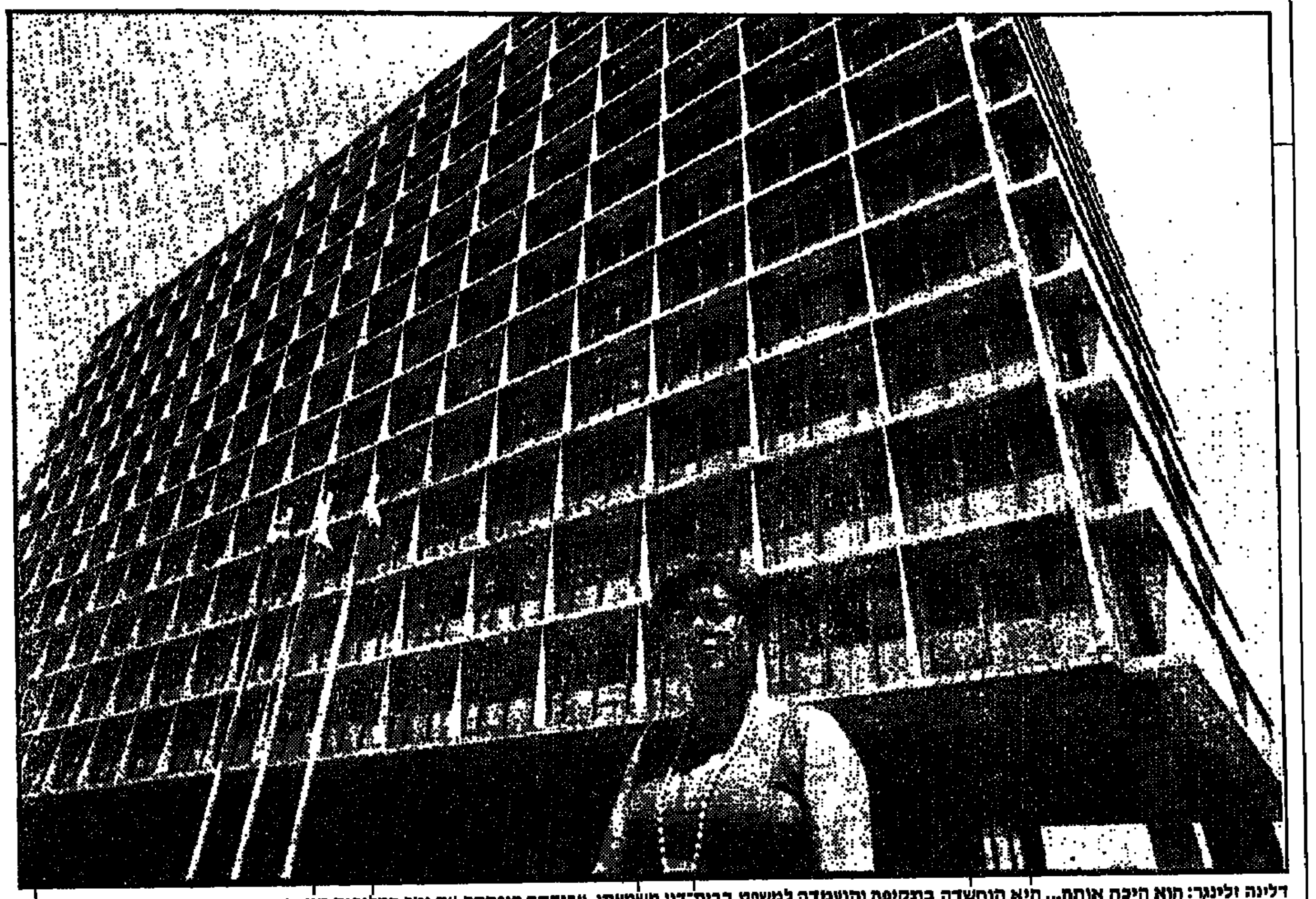
עם בוא הקיץ פלנטי עושה ירוק בעיניים.

בנוסף להשקיה כמקובל בעונת הקיץ, יש להחזיר לצמח את חומרי ההזנה שאבדו. "פלנטי" יעניק לו כוח לגדול, לצמוח ולפרוח. דרשי עוד היום "פלנטי" לעציצים שלך בחנויות השרות העצמי, במרכולים, בחנויות הפרחים ובמשתלות.



פלנטי כיף להיות עציץ!

מיוצר ע"י דשנים וחומרים כימיים בע"מ ת.ד. 1428, חיפה 31013 בקבוצת כימיקלים לישראל. מפיצים: טל. 04-724927, 04-721228; דיפלומט - טל. 03-7513271.



דלינה זלינגר: הוא היכה אותה... היא הואשמה בתקיפה והועמדה למשפט בבית־דין משמעתי. עבודתה הופסקה עד גמר ההליכים המשפטיים

הטרדה מינית

שלוש שנים היתה דלינה זלינגר, מזכירה, נתונה, לדבריה, להטרדה מינית ● הבוס נגע לה בחזה, פקד עליה להסיר את התחתונים, היכה אותה ● בעקבות משפט פנימי, היא איבדה את מישרתה ● דלינה היא אחת מתוך 40 אחוז עובדות במיגזר הציבורי, שדיווחו על הטרדה מינית במקום עבודתן ● בחברות פרטיות התלוננו רק 4 אחוזים ● העובדת בסיכון: לא נשואה, מפרנסת יחידה, צעירה

■ שלומית מורים
צילם: צביקה טישלר

לא מכבר נערך בבית־הדין למשמעת של עירית ת"א משפטה של דלינה זלינגר. דלינה, שעבדה כמזכירה בעירית תל־אביב, מואשמת בכך שירקה על הבוס שלה. במשפטה סיפרה דלינה, גרושה בת 38, כי במשך שלוש השנים האחרונות, היתה נתונה להטרדות מיניות מצד הבוס שלה.

"בהתחלה היה שואל אותי שאלות אישיות, ונכנס לחיי הפרטיים", סיפרה דלינה. "אחר־כך העיז יותר. היה מזמין אותי להיכנס למישרד שלו, ונוגע לי בחזה, או פוקד עלי להוריד את התחתונים".

כאשר התנגדה לחיזורי הבוס הוא החל, לדבריה, להשפיל אותה, לאיים עליה בפגיעה במשכורתה. ב־21 באוקטובר 1987 הגיע המתח בין השניים לשיאו. דלינה טענה במשפט, כי לאחר שאיימה לספר לאיש ועד העובדים על מעלליו של הבוס שלה, הוא היכה אותה. הבוס, לעומת זאת, טען שדלינה ירקה עליו.

דלינה הואשמה בתקיפת הבוס. היא הועמדה למשפט בבית־הדין המשמעתי של ע.ת.א. ועבודתה הופסקה עד גמר ההליכים המשפטיים נגדה. בסמוך לתקרית הוצת ביתה. המשטרה עצרה את הבוס כחשוד, ולבסוף שיחררה אותו מחוסר הוכחות. דלינה, מחוסרת עבודה בתוך בית שרוף, עם משכורת של 350 שקל, פיקפקה האם פעלה נכון כאשר איימה להתלונן על הבוס.

האגודה לזכויות האזרח ליקחה אותה תחת חסותה, ועו"ד תמר פלג מגינה עליה בהתנדבות. בחדר קטן בקומה החמישית של בניין העירייה, באווירה לגמרי לא פורמלית, מתנהל משפטה של דלינה. הבוס יושב במרחק של כמטר אחד ממנה, ונועץ בה מבט מלגלג כשהיא מעידה. דלינה גוררת את הכיסא קדימה, מנסה להתחמק ממבטו. "הוא מפעיל עליה לחץ פסיכולוגי", אומרת עו"ד תמר פלג. עורך־הדין של הבוס מוחה, מבקש שיפסיקו להתייחס אליו כמו אל מצורע. הבוס, חשוב לציין, דוחה את כל ההאשמות נגדו, וטוען כי מעולם לא הטריד את דלינה ולא פנה אליה בהצעות מגונות.

מנקודת מבט סטאטיסטית, דלינה היא אחת מתוך 40 אחוז עובדות במיגזר הציבורי, שדיווחו על הטרדה מינית במקום עבודתן, בסקר שנערך לפני כשנה על־ידי המכון החברתי־שימושי, עבור מי שהיתה אז יועצת למעמד האשה במשרד ראש הממשלה, ד"ר ניצה שפירא ליבאי.

במיגזר הפרטי מתלוננות על הטרדה מינית רק 4 אחוזים מהעובדות, וזאת על־פי סקר אחר שנערך השנה בקרב מזכירות על־ידי מכון "עודד שי". ההסבר של שי, מומחה לשיווק: "הסקר חושף הבדלים משמעותיים בהתנהגות ובאווירה בקרב עובדות בשני הסקטורים. אחת הסיבות היא, כנראה, הלחץ בעבודה בחברות פרטיות. בסקטור הציבורי יש, כנראה, יותר זמן פנוי. העובדים מחפשים קצת בידור, ונוצרת אווירת מתח מיני.

"הבוס במיגזר הציבורי", אומר שי, "הוא בדרך־כלל עובד קבוע ובעל ותק, שאינו חושש שיפטרו אותו בעקבות תלונה. הבוס הפרטי מקפיד יותר על ריחוק, ואינו מוכן להסתכן בפגיעה במישרתו או בשמו".

ד"ר ניצה שפירא ליבאי מתנגדת חריפות לתיאוריה זו: "מחקרים שנערכו בארה"ב מוכיחים שדווקא במיגזר הפרטי רבות יותר ההטרדות המיניות, שם אין מערכת מגנה כמו במיגזר הפרטי". עם זאת היא מודה כי המיקרים בהם נתקלה אירעו במסגרת הציבורית. ההסבר כי "נשים מוטרדות בחברות פרטיות לא מתלוננות. הן יודעות כי ממילא יאבדו את מקום העבודה שלהן".

מזל יוסף, מזכירה נאה בת... מפתח תקוה העובדת במשרד ממשלתי באזור המרכז, הזמינה אותי לצורך הראיון למקום עבודתה. דוברת המשרד לא הסכימה שנציין את שם המקום. בעבר, עבדה מזל בחברה פרטית. אותה, לדבריה, אף אחד לא הטריד וגם לא יטריד. "חולקים לי מחמאות", היא אומרת, "אבל הטרדה מינית לא מתרחשת במיקרה. זה דבר שמזמינים אותו. אם בחורה מחזירה מבט, אם היא מחייכת בצורה מסויימת, היא פותחת פתח להטרדה מינית. בחורה שיודעת להתחמק באופן אלגנטי יכולה לצאת מכל מצב כזה בלי בעיה".

הבוס בסקטור הפרטי, סבורה מזל, נמרתיע יותר. "תמיד היה לא נעים, כשהתעכבתי קצת בשירותים או בהכנת כוס קפה. כאן האווירה נינוחה יותר. יחסי העבודה חופשיים יותר. נכון שבאווירה כזו קל יותר לגברים לפנות אליך, אבל גם לך קל יותר לצאת מזה. את פחות חוששת מהם".

הטרדה מינית, על־פי הגדרה שהוכנסה באחרונה לתקשי"ר במשרדים הממשלתיים, היא "ריבור או רמיזה בעלי אופי מיני", אלא שהניסוח הזה, יש מי שמותח ביקורת עליו. "החוקים האלה נותנים בידי הנשים במיגזר הציבורי כלי נשק להיות אלו המטרידות", אומר לי מנהל בכיר במישרד ממשלתי. "אם כל חיוך שלך, וכל הערה שאתה זורק למזכירה בהיסח הדעת יכולים להתפרש כהטרדה מינית, או המזכירה שלך פשוט 'תופסת אותך בביצים'. אני מאמין יותר למתלוננות מהמיגזר הפרטי. אין להן אינטרס לחזור לעבודה, או להתקדם במקום העבודה על חשבון שמו הטוב של הבוס. ...

(המשך בעמוד 6)

החטא – ועונשו?

ביולי 1987 הורה אברהם חזן, מנהל מחלקה ... במוסד לביטוח לאומי בירושלים, בביצוע מעשים מגונים בעובדת הכפופה לו. הוא הואשם בסעיפים שהעונש עליהם הוא עד שלוש שנות מאסר. בית משפט השלום בירושלים הטיל עליו עבודה לתועלת הציבור. [illegible]

[illegible]

ברברה הרשי, 39, משנה תדמית. כבר לא ילדת־פרחים מורדת ● בסרטה החדש, „עולם נפרד", היא מגלמת אם ורעיה, עיתונאית הנלחמת במשטר הגזעני ● בסרטו החדש של סקורסזה, על חיי ישו, היא מגלמת את מריה מגדלנה ● בשנים האחרונות, היא עובדת עם טובי הבמאים, מתנערת משנות ה־60 הפרועות, מסיפורי היוגה והסמים

הרשי מחכה לאוסקר

תצלום: סיגמא

ברבר'ה הרשי. פעם חשבה, שנישמת השחף חדרה לגופה...

■ אמיר קמינר

השנתיים האחרונות מיטיבות עם ברברה הרשי, שחקנית קולנוע אמריקנית. היא נמצאת בעיצומו של קאמבק מרשים. הרשי, 39, זכתה בשנה שעברה בפרס המשחק בפסטיבל קאן (עבור משחקה ב„אנשים מבויישים", שיוצג בקרוב בישראל), והשנה, שוב זכתה בפרס על הופעתה ב„עולם נפרד", העולה השבוע על מסכינו. פריחה מחודשת להרשי, העובדת כעת עם מיטב הבימאים, מקבלת שפע הצעות לתפקידים, וזוכה להערכה ולתשומת לב מחודשים. בשנתיים האחרונות, ראינו אותה ברצף תפקידים: בסרטו של וודי אלן „חנה ואחיותיה" (כאחת האחיות), ב„אנשי הפח" לצידם של ריצ'ארד דרייפוס ודני דהויטו, וב„ימים של תהילה", לצידם של ג'ין הקמן ודניס הופר.

הרשי היתה מזוהה בסוף שנות ה־60, ובראשית ה־70 עם ילדי הפרחים, ההיפים. אחד מסמלי התקופה. אהבה חופשית, תנועות המחאה נגד מלחמת וייטנאם, עשו אהבה ולא מלחמה, סמים, מוסיקה. תחושת חופש, טבעיות, מרד, חיפוש עצמי, מתירנות מינית.

הרשי, אז תמירה, רעננה, נאה, רקה, שיער חלק וגולש – הופיעה ב„קיץ שחלף", כנערת טבע יפה, תוססת ופראית, תאבת חיים ושעשועים, פועלת על פי דחפים, שופעת שמחת חיים, ומסתירה מצוקה נפשית ומרידות. בהיותה בת עשרים, נבחרה לככב ב„עשי לנו ילד", שוב כהיפית נטולת ראגות, מורדת במוסכמות, המתפרנסת מעבודות מזדמנות ומשונות. אבל מתחת למעטה התוסס והזרוק, הסתתרה נפש רגישה. ההיפית עשתה ילד לזוג חשוך ילדים. אחד התפקידים הטובים שלה באותה תקופה היה ב„חשמלית ושמה ברטה", של מרטין סקורסזה, כנערה ההופכת לשודדת־נוודת, בתקופת השפל הכלכלי הגדול.

גם אורח החיים של הרשי תאם את אופי התפקידים שגילמה. כבר בילדותה חלמה להיות שחקנית. (היא נולדה בהוליווד, להורים שלא היו קשורים לשואו־ביזנס. האב היה יהודי). היא נהגה לבקר בקולנוע מדי יום, ולחקות את השחקנים. הרשי עזבה את התיכון לטובת המשחק. החלה להופיע בסדרות ובסרטי טלוויזיה; בדרך־כלל כהיפית, כנערה פרועה, משוחררת ומרדנית. הרשי עזבה את בית הוריה, למרות שקיבלו את כל שגעונותיה, ועברה לגור בבקתת עץ קטנה ליד הוליווד, מוקפת חתולים, צמחים ותכרים היפים. הפילוסופיה שלה אמרה: „יש קדושה ויופי רב בכך, שאפשר לעשות רק מה שהלב חפץ, ובכך שאפשר לאהוב אנשים". אפילו השתייכה לזמן קצר לקבוצת היפים, שהתגוררו בקומונה בחוף מאליבו.

ב־1972, בהשפעת הספר „ג'ונתן ליווינגסטון השחף", ספרו של ריצ'רד באך, שביטא את רוח התקופה והשפיע רבות על הדור הצעיר, שינתה את שם משפחתה לסיגל (שחף באנגלית). אקט שגם התייחס לסרטה „הקיץ שחלף" – שם התיידדה עם שחף. בסיום היא מלקה את ראשו. במהלך הצילומים, מת השחף. הרשי החליטה להנציח את שמו: „הרגשתי שנשמת השחף חדרה לנשמתי והוא ממשיך לחיות בתוכי", (מתוך ראיון עם עדית נעמן, „ידיעות אחרונות").

הרשי עישנה סמים בגלוי, ובאמצע ראיון טלוויזיוני חלצה שד, כדי להניק את תינוקה, שנולד מחוץ לנישואין. בשנים האלה, ניהלה רומן סוער והפכפך עם השחקן דיוויד קאראדין, אבי בנה, שהופיע עימה ב„חשמלית ושמה ברטה", ובסרטים אחרים. הרשי עסקה גם בצמחונות וביוגה. כראיונות הנערכים עימה כיום היא מתנערת מהשנים הסוערות הללו, מעדיפה לשכוח.

באמצע שנות ה־70, דעכה הקריירה שלה, ביחד עם האופנה שהשתנתה; המחאה והמרדנות יצאו מן האופנה. ילדי הפרחים התמסרו והתברגנו. היא שיחקה בסרטים לא חשובים וכושלים. בדרך־כלל בתפקידים קטנים, סטריאוטיפיים. הפכה לשחקנית משנה. אפילו הגיעה לישראל, להשתתף ב„יהלומים" של מנחם גולן.

בראשית שנות ה־80, שבה לתודעה, גילו אותה מחדש. אמנם בתחילה שיחקה בתפקידים קטנים אבל הסרטים היו יותר משמעותים, משל בימאים נחשבים.

היא כבר לא אותה צעירה זרוקה ופרועה. כיום היא אשה נאה, בשלה. והתפקידים המוצעים לה, כהתאם לתדמית החדשה. (תפקידי דעיות, למשל). ראינו אותה ב„הטוב מכולם", כרוצחת מיסתורית, היורה בשחקן בייסבול מפורסם, רוברט רדפורד. ב„הצוות המובחר", כרעייתו של צ'אק ייגר, האסטרונאוט האמריקני המהולל מחלוצי טייסי החלל. ב„חנה ואחיותיה" כמושא אהבתו של מייקל קיין, המנהלת רומן עם צייר דיכאוני ומבוגר.

כאמור, הקריירה שלה בתנופה. תפקידים ראשיים, פרסים, פירסום, כתבות שער. ב„אנשים מבויישים" של הבימאי הרוסי אנדריי קונצ'אלובסקי, שעבר לעבוד במערב (והפקה של גולן־גלובוס). ב„עולם נפרד" הממוקם בדרום־אפריקה, 1963, הרשי מגלמת עיתונאית הנשואה למתנגד המשטר, שלוחם באפרטהייד, משטר ההפרדה בין הגזעים. הבעל נאלץ לברוח מדרום־אפריקה, כדי לחמוק ממאסר. רעייתו ממשיכה להאבק ולגדל את ילדיה ברוח העקרונות, שבהם היא מאמינה. פעילותה הציבורית מעמתת אותה עם השלטונות. היא נאסרת, נחקרת ומופרדת מילדיה. הסרט מתמקד במערכת היחסים של האם עם בתה בת ה־13, המתרעמת על מאבקה של אימה.

בספטמבר הקרוב, ייצא למסכים בארה"ב סרטו החדש של מרטין סקורסזה: „הפיתוי האחרון של ישו". הסרט שצולם במרוקו, עוסק בימיו האחרונים של ישו, בגילומו של ויליאם דאפו, הסמל הטוב בסרט פלאטון. דאפו גם ביקר באחרונה בישראל. ברברה הרשי מגלמת את מריה מגדלנה. היא מופיעה לצד דיוויד בואי, הארי דין סטנטון ואחרים. עכשיו, אחרי כל ההצלחות האלו, הרשי מחכה לאוסקר.

(המשך מעמוד 4)

כאבת רוצות לנקום על עוול שנגרם להן".

רינה (שם בדוי), מייצגת כאן את המיגזר הפרטי. גרושה חטובה, בת 32, אם לילדה. „גברים טוענים שאני משדרת מיניות. נכון שאני לא בדיוק סובלת כשמחמיאים לי, או כשמנסים להתחיל איתי. אני חושבת שכל אשה היתה מרגישה טוב עם זה. אבל תמיד יש כאלה שלא יודעים את הגבול. כשמדובר כמי שאינני מעוניינת בשום קשר איתם, זה הופך להטרדה".

רינה עבדה במשרדו של עורך־דין בתל־אביב. „הלחץ ההיסטרי בעבודה לא מנע מהבוס שלי, אדם מבוגר נשוי ואב לילדים, לנצל את מעמדו ולנסות להתעסק איתי. זה התחיל מהערות קטנות, ועבר להטרדות של ממש. ניסיתי לדחות אותו בעדינות. היה לי ברור שברגע שאפגע בו, או אכעיס אותו, איאלץ לעזוב את המשרד. העסק הרי שלו, ואין בפני מי להתלונן. אחרי שדחיתי חיזוקים ונסיונות התקרבות פיזית, היחס שלו התחיל להיות עויין ואפילו תוקפני. הוא נעשה מתוח, והיה ברור לי, שיחסי עבודה נורמליים לא ישררו בינינו. העובדות במישרד ריכלו. הן חשו במתח. הייתי חייבת להתפטר. היום אני מועסקת שוב במשרד עורכי־דין, אך הפעם דאגתי שהיחסים עם הבוס יהיו ענייניים".

בירושלים, בחיפה ובתל־אביב פועלים קווים פתוחים למתלוננות על הטרדה מינית. קשה להגיד שהקווים עמוסים. בירושלים, לקו הפועל זה כשנה, פונות בעיקר נשים המועסקות במיגזר הציבורי. „במיגזר הפרטי נשים פשוט עוזבות את העבודה ובכך נגמר הסיפור", אומרת רותי מנור, אחת המתנדבות בהפעלת הקו בירושלים, מתמחה במשפטים. „בסקטור הציבורי יש מקום להיאבק, למרות שבוועדי העובדים יושבים ברוב המיקרים גברים. התגובה הרווחת היא: 'אז התחילו איתך, אז מה מה את עושה עניין, בשביל זה להרוס בן אדם עם משפחה?'

אחרי שפורסמו מימצאי הסקר של המכון החברתי שימושי, אמר לי מנהל בכיר בסקטור הציבורי: 'אם גילו שרק 40 אחוז מתלוננות, אז יש 60 אחוז שנעלבות'. נורית מנור אומרת, שתגובה מצ'ואיסטית זו שנפלטה מפיו של אדם הנחשב לנאור, משקפת את הדיעה הרווחת בקרב הגברים בכל העמדות והרמות ובכל קשת התפקידים. נטייה שוביניסטית, הרואה את הנשים כחפצי נוי שמונחים שם (במקום העבודה), כדי שאפשר יהיה להשתעשע בהן על כדי לגוון קצת את החיים. „אז הוא ניסה להתחיל איתך, אז מה? מצאת חן בעיניו, מה נורא כזה כל כך? מה את עושה מזה עניין?" זו התגובה הראשונה ששומעת המתלוננת במקום עבודתה, עד שהיא מתחילה לחשוב בעצמה, שאולי באמת היא סתם עושה עניין. אולי היא פשוט צריכה להבליג ולחיות עם ההטרדה, כחלק ממהות חייה כבת המין היפה או החלש – הגדרות שהומצאו בלי ספק על־ידי גברים.

נשים רבות אפילו לא מודעות לשאלה, מהי הטרדה מינית. אחרות מקבלות אותה כגזירה משמיים, או חוששות להסתבך, וזו אולי הסיבה למיעוט התלונות.

ד"ר ניצה שפירא ליבאי אומרת, שכדי להוציא מנשים הודאה על הטרדה מינית צריך להפעיל לחץ. „נשים לא ששות לדווח על אירועים כאלה". לדעתה, בשני המיגזרים, הפרטי והציבורי כאחד, נשים חוששות להסתבך. „במשך שנתיים ליוויתי אשה, שהתלוננה על הטרדה מינית גסה מצד הבוס שלה. לאחר שנתיים של משפטים היא נשברה. במקום העבודה שלה הפיצו עליה, שהיא קופצת ממיטה למיטה. היא נשברה, ועיכבה את ההליכים נגד הבוס".

דלינה וליגנר, בדירתה השרופה, לא מעוניינת בסטטיסטיקה. „הכנסתי את עצמי לצרה צרורה", היא אומרת. „אני מרגישה רדופה, וכבר לא יודעת מי רודף אותי. אומרים לי שהייתי צריכה להצטייד ברשמקול ועדים וצילומים כדי להוכיח את ההטרדה. אבל אני רק רציתי לעבוד, בלי כל השטויות מסביב. אני רוצה להתחתן ולהקים משפחה. מי יקח אותי אחרי כל הסיפורים שהפיצו עלי בעקבות הפרשה?"

פרופיל של קורבן

הנשים המוטרדות ביותר מבחינה מינית, כך עולה מהסקר שנערך במיגזר הציבורי בארץ, הן נשים לא נשואות, מפרנסות יחידות, וצעירות. נתון דומה עולה ממחקר שנעשה ב־1982 בשירות הפדרלי בארה"ב, שגילה כי 43 אחוז מעובדות המדינה היו נתונות להטרדה מינית. בארץ דיווחו על הטרדות 40 אחוז מעובדות המדינה שנכללו בסקר.

במיגזר הפרטי, לעומת זאת, נבדלת ישראל מאמריקה. בעוד שבארץ דיווחו על הטרדה מינית רק 4 אחוזים מקרב העובדות שהשתתפו בסקר של מכון עודד שי, הרי בארה"ב דיווחו על הטרדה מינית 70 אחוז מהנשים העובדות בסקטור הפרטי, כמסגרת סקר שנערך ב־1975.

דו"ח שפורסם בשוודיה על־ידי השרה לענייני שיוויון המינים מגלה, כי בשוודיה חלוצת השוויון מהווה ההטרדה המינית בעיה קשה לא פחות מאשר בארצות שבהן נאלצות עדיין הנשים להיאבק על שיוויון וזכויות. 17 אחוז מבין הנשים שרואיינו בסקר שוודי מקיף טענו, כי נתקלו בהצעות מגונות בלשון גסה, במעשים מגונים ובניסיונות אונס ממש. 30 אחוז מבין הקורבנות אמרו, כי היו מוכרחות להתפטר ממקום העבודה, לצאת לחופשה או לבקש העברה למקום אחר. אחרות התלוננו על כאבי־ראש ועל דיכאון. חלקן אף שקלו להתאבד.

גם גברים

גם גברים מוטרדים מבחינה מינית. בסקר שנעשה בשירות הפדרלי בארה"ב בקרב גברים התלוננו 15 אחוז מהם על הטרדה מינית מצד נשים בעבודתן. החוקר הייגץ לימן במכון ליחסי העבודה בשוודיה: „גם נשים מטרידות לפעמים גברים, אולם זהו ככל הנראה נושא שאסור להזכיר אותו". הוא מציג מקרה לדוגמה: עובד ייצור בן 18 התאבד, לאחר שקבוצת נשים מבוגרות שעבדו יחד עימו דחפו אותו לפינה, הורידו בכוח את מכנסיו והתעללו בו.

בחוברת שפרסמה נעמת לפני שנה נאמר, כי בארץ לא רק בנות המין החלש נפגעות מהטרדה מינית. „יש גם גברים החשים כקורבנות".

ארטישוק לאנשים יפים

צילום: איתן קדמי

הלהיט האחרון בקליפורניה – דיאטת הארטישוק, דיאטה לאנשים יפים ● שבעה ימים של דיאטה. לא קשים במיוחד, אבל מרזים, כולל יין לבן בארוחה ● מרזים כ־2.5 קילוגרמים בשבוע. מומלץ להוסיף פעילות גופנית

■ דנית סלומון

לפני שמתחילים, כדאי להצטייד במיצרכים הדרושים: ארטישוקים, אורז חום, פריכיות מאורז מלא, עשבי תיבול, שמן־זית מכתיתה קרה, חרדל דיז'ון, לימונים, חומץ־תפוחים וחומץ יין ארום, גבינה לבנה כחושה, גלידת פירות לא חלבית, יוגורט דל־שומן וכמה בקבוקי יין לבן (הקליפורנים מעדיפים שארדונה).

תפריט שבועי

יום ראשון

■ בוקר: ½ תפוז, חתוך לפלחים, אורז חום מבושל חם, בוזק בקינמון, תה צמחים.

■ צהריים: 100 גרם בשר הודו, מבושל או צלוי באסכלה, ירקות טריים ומבושלים: ארטישוק, ברוקולי, גזר, עגבניה, בצל ירוק. 4 קרייקרים מחיטה מלאה. ½ כוס מיץ־תפוחים מעורבל עם ½ בננה.

■ ערב: סלט נבטי אלפלפה מתובל בחומץ־תפוחים ובקורטוב שמן־זית. ארטישוק ממולא באורז חום קר, שבושל במרק צח עם עשבי תיבול. 100 גרם פילה דג, מתובל בפטרוזיליה ובמיץ לימון. ¼ כוס יוגורט דל־קלוריות עם ¼ בננה. 1־2 גביעי יין לבן.

יום שני

■ בוקר:

2 פריכיות מאורז מלא, מרוחות בגבינה כחושה וקלויות תחת אסכלה.

½ כוס (75 מ"ל) מיץ אשכוליות.

משקה חם לפי בחירה, עם כפית חלב דל־שומן וממתיק מלאכותי.

■ צהריים:

ארטישוק מבושל וסלט טונה (75 גרם טונה משומרת, כף יוגורט, כפית מיונית, מעט בצל קצוץ).

אשכול קטן של ענבים ו־4 שקדים.

מים מינרליים.

■ ערב:

פילאף בטעם קרי, עשוי מעדשים, אורז חום, פלפל ירוק, פיטריות, מעט אפונה ירוקה וכף גבינה צהובה מגוררת.

תפוח אפוי ו־2 כפות גלידת פירות בטעם לימון.

ו־2 גביעי יין לבן.

יום שלישי (לניקוי הגוף)

■ בוקר:

לימונדה עשויה מכוס מים, ½ כוס מיץ־לימון טרי וכף דבש.

ביצה עלומה על מצע אורז חום מבושל.

תה צמחים.

■ צהריים:

ארטישוק מבושל קר ואורז חום מבושל.

תה צמחים.

■ ערב:

ארטישוק מבושל ופיטריות מטוגנות בטיפת שמן־זית.

אורז חום מבושל.

ו־2 גביעי יין לבן.

יום רביעי

■ בוקר:

½ אשכולית ורודה.

פריכית מאורז מלא מרוחה ב־½ בננה ו־½ כף חמאת בוטנים בלי מלח.

קפה או תה עם כפית חלב דל־שומן וממתיק מלאכותי.

■ צהריים:

סלט פסטה עם ארטישוק ותרד מבושל ברוטב מיונית יוגורט (2 כפות יוגורט או כף מיונית) עם עשבי תיבול טריים, על מצע חסה.

תותים פרוסים במיץ־תפוזים.

מיץ טבעי לפי בחירה.

■ ערב:

סלט עשוי מפרוסות עגבניה, ארטישוק מבושל ובצל ירוק עם שביבי גבינת מוצרלה ומעט חומץ יין ארום.

חזה עוף צלוי באסכלה, מתובל בשום ורוזמרין. בצלים ירוקים קלויים באסכלה ופרוסות חצילים מוברשות בטיפת שמן־זית וקלויות באסכלה.

פילאף אורז חום ודוחן (מבושלים במרק צח בלי מלח וורדיים בעשבי תיבול).

חופן ענבים לבנים.

1־2 גביעי יין לבן.

יום חמישי

■ בוקר:

דגני בוקר מסובין עם חלב דל־שומן ותותים פרוסים.

משקה חם לפי בחירה, עם כפית חלב דל־שומן וממתיק מלאכותי.

■ צהריים:

חביתת פיטריות וארטישוק, עשויה מביצה שלמה וחלבון ביצה. מוגשת על פרוסת לחם חי.

סלט תפוזים וקיווי.

תה צמחים.

■ ערב:

סלט מירקות ירוקים ומעט בצל ירוק קצוץ.

אורז חום מבושל, מתובל בריחן ובמעט גבינת פרמזן.

תפוח אפוי, ממולא בתערובת של בצל ירוק קצוץ, תירס וגבינה לבנה דלת־שומן.

פרוסה דקה של לחם פירות מרוח ב־½ כפית ריבה בלי סוכר.

1־2 גביעי יין לבן.

יום שישי

■ בוקר:

פרוסת טוסט צרפתי (טורפים יחד ביצה שלמה וחלבון ביצה, מוסיפים קורט קינמון, קורט אגוז מוסקט טחון וטיפת תמצית וניל. שורים פרוסה של לחם מקמח מלא בתערובת עד שתספוג את כל הבלילה. מטגנים במחבת משומנת בתרסיס שמן, מעל להבה בינונית), מוגשת עם כפית סירופ מייפל טבעי.

תה צמחים.

■ צהריים:

בורגר הודו ואורז חום (מתכון בהמשך) מוגש עם פרוסות עגבניה ומלפפון על מצע עלי תרד, מתובל בחרדל דיז'ון.

½ פפאיה, זרויה בגרעיני חמנית קלופים ולא קלויים.

מים מינרליים.

■ ערב:

סלט תחתיות ארטישוק ותרד, עם כפית גבינת פטה מפוררת, עשבי תיבול וכפית שמנת מתוקה.

פילה דג צלוי בסכלה, מתובל בקרי. מוגש עם אורז חום מבושל וכף צ'טני מנגו.

נצרי אספרגוס מבושלים, מוברשים במעט חמאה מומסת.

½ כוס סלט מפירות העונה.

1־2 גביעי יין לבן.

שבת

■ בוצריים:

½ מלון, בזוק במעט יין לבן.

פיצה קליפורנית (מפרידים פיתה מקמח מלא לשתי שכבות. למנה משתמשים בשיכבה אחת. מכסים בפרוסות עגבניה, בגבינת עיזים מפוררת, לבבות ארטישוק, ריחן ומעט מוצרלה מגוררת. קולים תחת אסכלה).

גביע שמפנייה או יין תוסס אחר.

¼ כוס גלידת פירות עם גליל וופל.

קפה, אספרסו או קפוצ'ינו.

■ ערב:

סלט ארטישוק ותסה עם תחמיץ לימון וקורנית (¼ כוס מיץ לימון, כפית קורנית, כף שמן זית).

חזה ברווז, עוף או הודו, צלוי באסכלה עם אורז חום מבושל.

גבעולי סלרי מאודים עם מעט אגוזי מלך קצוצים ובצל ירוק קצוץ.

גביע שמפניה או יין לבן.

מתכונים

הכנת ארטישוק

חותכים ומסירים את הגבעול, חותכים את 3 הסנטימטרים העליונים מכל עלה. חוצים את הארטישוק לאורכו, ומוציאים את המרכז השעיר. מבשלים במים רותחים עם לימון במשך 20 דקות.

בורגר הודו ואורז חום

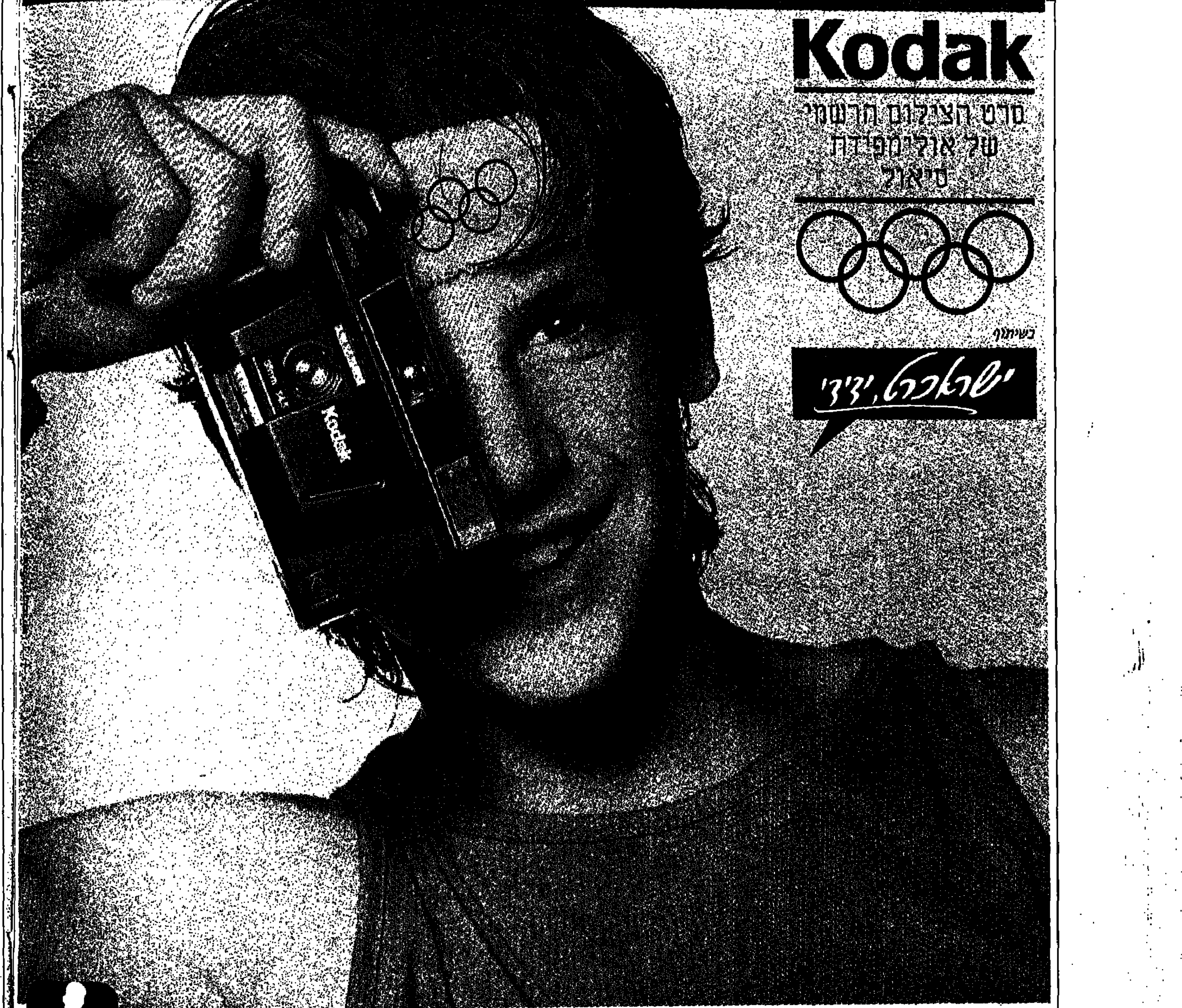
המצרכים ל־4–8 מנות: 500 גרם בשר הודו טחון; ½ כוס אורז חום מבושל; 2–3 כפות פתיתי סובין; ¼ כוס בצל ירוק קצוץ דק; ¼ כפית צ'ילי מיובש; כף ריחן מיובש; קורט אגוז מוסקט טחון; 2 חלבוני ביצים; ½ כוס מרק עוף צח; כף שמן זית; ¼ כוס עגבניות מגוררות, מתובלות במעט טבסקו.

מערבבים את ההודו הטחון עם אורז חום, פתיתי סובין, בצל ירוק, ריחן, מוסקט, צ'ילי, חלבוני ביצים ומרק. צרים מהתערובת קציצות שטוחות בין כפות ידיים רטובות. משטחים את הקציצות במרית לעובי של ½ סנטימטר.

מניחים את הבורגרים על מגש, ומקררים במקרר שעה לפחות.

מחממים את שמן הזית במחבת, ומשחימים את הבורגרים משני צידיהם עד שיהיו עשויים למחצה. מעבירים לתבנית אפייה, ואופים בתנור שחומם לחום בינוני במשך כ־5 דקות. מגישים עם רוטב העגבניות.

החידון האולימפי של "קודאק"



איך משתתפים?

עונים על השאלות בחידון האולימפי של קודאק הנמצא בכל חנויות הצילום, גוזרים את הסמל האולימפי של קודאק מאריזת פילם "קודאק זהב" ושולחים את שניהם במעטפה ל"דלתה", ת.ד. 389 אזור התעשיה הרצליה ב׳ עבור החידון האולימפי.

מי שפתר נכון ויגיע לגמר בהגרלה הגדולה שתערך ב־30.8.88 יזכה ב... כרטיס טיסה לארצות הברית – למשחקי גמר גביע ה־N.B.A. של 1989!

בנוסף, יש לכם אפשרות לזכות גם בחליפת טרנינג, חולצה או שעון אולימפי. הגרלות ביניים יערכו ב־30/6 וב־1/8.

בהגרלת הגמר הגדולה ישתתפו כל המעטפות שיגיעו לא יאוחר מיום 29.8.88. כמובן שככל שתשלחו יותר מעטפות יגדלו הסיכויים שלכם להגיע לגמר.

■ מי שמגיע לגמר נוסע לגמר ה־N.B.A. בארה"ב.
■ מקום שני: 100 חליפות טרנינג N.B.A.
■ מקום שלישי: 1000 חולצות N.B.A. מוצרי N.B.A. מיוצרים ומשווקים בישראל ע"י קבוצת לודז'יה רוטקס.
■ מקום רביעי: 1000 שעונים אולימפיים (חד פעמיים). מתנת ישראכרט, ידידי.

NBA
לודז'יה רוטקס

ההשתתפות במבצע אסורה על עובדי דלתה פילם, לודזיה רוטקס, ישראכרט ופרסום פוגל לוין בורוש.

Kodacolor Gold 200

תגיד "קודאק"

פעם, כשהיינו ילדים

שלמה ונירית גרוניך. הוא מוסיקאי והיא תסריטאית ובמאית ● מתוך זכרונותיהם, עשו ספר־קלטת, „בגלל המנגו" ● משהו לילדים, לא מתחנחן, לא מזלזל באינטליגנציה של השומעים הקטנים ● בשיחה חופשית, הם מספרים על ילדותם ● שלמה: „הייתי מבודד מבחינה חברתית, ילדים התאכזרו אלי. הייתי מיוחד, ודאגתי שכולם ידעו את זה" ● נירית: „הייתי מאוהבת מגיל צעיר. אפלטוני, כמובן"

■ עמית רייכר
צילמה: ציפי מנשה

לסיפור הזה אין הקדמה. נירית ירון־גרוניך כתבה את הספר. שלמה גרוניך את המוסיקה. מתי כספי עיבד. דודו אלהרר הפיק. שרים ומספרים שלמה גרוניך ודפנה ארמוני. „בגלל המנגו" – ספר־קלטת חדש לילדים, הוצאת „הקיבוץ המאוחד".

התוצאה, חגיגה אמיתית להורים ולילדים. כל המילים הטובות: החומר לא מתיילד, לא מתחנחן, לא מנסה לרדת לגובה הברכיים, לא מזלזל באינטליגנציה של מאזיניו הצעירים. ההיפך הוא הנכון. מין בייבי כזה, שאתה מרגיש בו את נשמת יוצריו.

סיפור אהבה בין שני ילדים. הכל התחיל בגלל המנגו. רגע ההיכרות. הפיוס. מה מרגישים כשעצוב. הסיפור על זמפנו והדב. מה קרה בפורים, שיר השקרן, ועוד.

השיר 'עצוב', קשור אצל נירית למות אביה. היא היתה בת 19 כשהוא נפטר. „לאבד אבא, זה לאבד את הילדות. חזרתי לתקופה הזאת. השירים נכתבו משם. פתאום הבנתי דברים. פתאום הרגשתי נעזבת. חשבתי, עכשיו כולם יעזבו".

„עצוב,/ ורק המלה בלבד,/ מרעידה לי את דריסים.
עצוב,/ והדיים מתחבאות בכיסים.
עצוב,/ סוגר בחדר תעתועים – '. חשוך.
כשאני עצוב,/ אני עייף,/ ראשי מתנפח,
רוצה לישון,/ ולהתעורר שמח".

כשהתעוררה, שלמה כבר הלחין את השיר, היא כבר היתה בשיר הבא:

נירית ושלמה גרוניך, זוג יוצרים. היא במאית ותסריטאית, הוא מלחין וזמר. הם נשואים, אין להם ילדים. לשניהם זו היצירה הראשונה לילדים. הדברים נכתבו מתוך ילדותם. וכמעט התבקש מאליו לקחת אותם למחוזות הנשכחים הללו. זו שיחה חופשית. הדברים נאמרים מקוטעים־משהו, כמו דברים שיוצאים בראשונה. פחדי ילדות. רימוי עצמי. רגעים קטנים יומיומיים. אהבות ראשונות.

נירית נכנסת לעניין בקלות. לשלמה לוקח קצת זמן להפשיר. בסוף הם יושבים, צוחקים, מספרים אחד לשני דברים שלא סיפרו מעולם.

שלמה גרוניך נולד בחדרה. נירית נולדה ברמת־חן. נירית: „הייתי הילדה הכי קטנה ברחוב, לכל מקום הלכתי עם אחותי, קראו לי הזנב שלה. היו אומרים לה, עוד פעם באת עם הזנב. הייתי צריכה לקנות הרבה מתנות כדי שיאהבו אותי. זה לא מנע את ההתעללויות. תמיד הייתי זאת שמקבלת את הזריקות, כשמשחקים באחות ורופא. דברים כאלה".

שלמה: „כשהייתי ילד קראו לי כספית. לא הייתי מסוגל לשבת רגע במקום אחר. הייתי נכנס מהחלון ויוצא מהדלת. כל הזמן זז. איכשהו קיבלו את זה די בסלחנות. הייתי מיוחד, ודאגתי שכולם יידעו את זה".

נירית: „הייתי מאוהבת מגיל מאוד צעיר. הכל אפלטוני, כמובן. חולמת על אורן שגר ברחוב השני. מפנטזת את הקשר. תמיד כתבתי שירים. הייתי בטוחה שאם אורן יראה את השירים שכתבתי, יתאהב בי. הייתי כותבת את השירים ביומן, מתפללת שיראה אותם בטעות.

„אחר־כך הייתי מאוהבת בצורה לגמרי רומנטית בילדה שהיתה מלכת הכיתה. כרתנו ברית דם ביחד. היו לנו סודות ביחד. עד היום

קך פתרון להרזיה
טבליות סיבים מפירות הדר ודגנים
פורמה 1
מרכז יעוץ טלפוני בנושאים:
"דיאטה ותזונה נכונה"
צוות הדיאטניות המוסמכות של טבע
יענה לשאלותיכם היום יום ד' 6.7.88
בין השעות: 17:00-20:00 בטלפון (רב קווי):
03-9267267
השותף הטבעי לכל דיאטה
טבע מבע תעשיות פרמצבטיות

שלמה ונירית גרוניך: יש הרבה כעס בילדות. כעס ופנטזיה. כשלא טוב לך, אתה מתחיל לפנטז

אני חולמת עליה. היו לי שתי אהבות ילדות גדולות. אותו אחד שהיה אכזבה, והשני, שהיה אהבת חיי, מלבד שלמה. פעם בלילה אחד, החלטתי שהוא אוהב את נעמי, ולא היתה אומללה ממני בעולם".

שלמה: „אהבות ילדות, לא משהו רציני. כל חמש דקות הייתי מתאהב בבת אחרת. אהבתי להציץ לתחתונים של הבנות ושל המורות.

> „היו בנות שאהבו אותי. אחת כתבה לי מיכתב, משהו בסיגנון 'מי יתן ותהיה כעץ שתול על פלגי מים', דברים כאלה. שנים שמרתי את המיכתב שלה במגירה. לא אהבתי אותה, אבל הערכתי אותה מאוד על הבחירה"

פעם אהבתי את ליאורה ברונשטיין, היא היתה בת של עשירים. כששיחקתי איתה, זרקתי בכוונה את הכדורים כך, שהיא תצטרך להתכופף. פעם החלטנו ללכת למחסן ולהתחבק 15 דקות. זאת היתה החלטה. היא רצתה רק עשר דקות, בסוף שיכנעתי אותה על חמש־עשרה. עמדנו קפואים ומחובקים במחסן, זה כל כך הצליח, עד ששיתפנו עוד זוג. בפעם השנייה, התכנסנו כבר שני זוגות במחסן.

„המגע היה מאוד חשוב לי. בכיתה ה',

במסעדה של בית־הספר, ישבה בת־שבע עם מכנסיים קצרים. השתגעתי. ביקשתי מזה שישב על ידה שיתחלף אתי. שמתי את הרגל שלי על שלה. צהריים כבר לא אכלתי אותו יום. אחר כך, הלכתי אליה הביתה להשלים את המזימות. נכנסנו לארון שלה והתמזמזנו. ההורים שלה חיפשו אותה בכל הבית. צעקו 'בת־שבע', בכל החדרים.

„פעם יצאנו למתנה־קיץ בפרדס חנה. פתאום הרגשתי לא טוב. פרדס חנה היתה כמו חוץ־לארץ, ארבעה קילומטרים מהבית. הזמינו טקסי, לקחו אותי הביתה. במונית, המדריכה השכיבה אותי על ברכיה. הייתי כבר בריא מזמן, רק לא יכולתי להפסיד את הרגליים. ככה הפסדתי את כל המחנה.

„היו בנות שאהבו אותי. אחת כתבה לי מיכתב, משהו בסיגנון 'מי יתן ותהיה כעץ שתול על פלגי מים', דברים כאלה. והדביקה את השפתיים שלה על המיכתב. שנים שמרתי את המיכתב שלה במגירה. לא אהבתי אותה, אבל הערכתי אותה מאוד על הבחירה.

„דוד שלי גר בקיבוץ מענית, באתי להתארח אצלו. הייתי אולי בכיתה ד'. תפסו אותי על חם, על ילדה אחת, על הספסל בגן. בערב הופיע מסקין הגדול. באמצע ההצגה, הוא אמר מישפט כמו: „אינני יודע מדוע אנחנו נמצאים פה". צעקתי לו בחזרה, „גם אני לא יודע". כל הקיבוץ רדף אחרי. למחרת בבוקר הגיעו ההורים שלי בסוסיתא ולקחו אותי הביתה".

נירית: „השיר 'מנהל בית־הספר' בא מטראומת ילדות. הוא היה מנהל בית־הספר של אחותי ושלי. התחיל בזה שהיה מתעלל באחותי והמשיך אתי. יום אחד, עברתי ברחוב ולא ראיתי אותו, הוא ממש דחף אותי לקיר ושאל למה אני לא אומרת שלום. היה אומר לי, 'אם להורים שלך יש שתי מכוניות, בטח יש לך דם כחול'. פעם אחרת לקח אותי לחדר שלו, אמר לי, 'למה את הולכת עם עגילים? פרחוניות מתחת לחולצה'.

„מאז ומתמיד המישמעת ממש דיכאה אותי. כשאתה ילד, אתה הופך לאורח סוג ב', תמיד אומרים לך מה לעשות, איך לעשות ומתי. הכתיבה היתה המקום היחיד בו יכולתי להיות ארון לעצמי".

למנהל בית הספר של אחותי/ יש אוזניים של מנהל/ וידיים של מנהל/ והליכה של מנהל/ עניבה של מנהל/ ועיניים שגורמות לכולם להיבהל.
... מנהל בית הספר של אחותי. ידוע המנהל שלי/ אני יודע שזה נכון,/ לו רק יכולתי להתקבל/ ישר לתיכון.

שלמה: „אבא שלי היה המורה למוסיקה בחדרה. כל מי שנולד בחדרה למד אצל אבא שלי זימרה. הוא אדם מקסים, שמח, מצחיק, אנרגטי מאוד. מצד שני, היה מהיר חימה, קשוח שצריך להיזהר ממנו. הפעמים שהיה מלמד מוסיקה בכיתה שלי, זכורות בתוך טראומה. בשיעורים שלו הייתי יושב אילם.

„השעות הארוכות שהייתי צריך לנגן בפסנתר לא תרמו לחיי החברתיים. הייתי מבודד מבחינה חברתית, לא שייך, והילדים די התאכזרו אלי. היו מכים אותי, אוכלים לי את הסנדוויצ'ים. אבא היה מחזיר להם במקומי.

„פעם שיחקתי עם ילד ברחוב. הוא זרק עלי אבן וירד לי דם. חזרתי הביתה בוכה. אבא שלי שמע את הסיפור, שם אותי על הרמה של האופניים ונסענו לחדרה. אבי מצא את הילד והרביץ לו מכות נאמנות. הסיפור הזה קרה יותר מפעם אחת. מצד אחד נורא שמחתי שהוא חטף את המכות שרציתי לתת לו. מצד שני, למה אבא ולא אני".

נירית: „יש הרבה כעס בילדות. כעס ופנטזיה. כשלא טוב לך, כדי להציל את עצמך, אתה מתחיל לפנטז. היתה לי, אני חושבת, מין ילדות לא מציאותית כזאת. שעות הייתי יושבת ומפנטזת, מצבים, צורות. אהבתי את זה מאוד".

„שלשום כשהלכתי לישון/ בעצם נשארתי ער/ ומה שאני זוכר/ קשה לתאר!
גמד בכספות מנגן בפסנתר,/ דב מתופף ושמן מנתר,/ אמן ידוע, קוסם יהודא קרקב, בלש עם זקן,/ שרושם בפנקס (והוא מגנה בפסנתר).
דקדנית מסלסלת עושה שפגט,/ ליצן עשוי חרסינה/ מסתכל בה מתוסכל,/ שתי סבות קטיפה מתחבקות מי יפה,/ מרכלות על כל תל־אביב ויפו!
מי מבוערת, מי מתגנדרת, מי מתמודדת ומי מתאפרת.
ברחוב עבר עכבר, התרוצץ בין הרמון הנשף מתחיל, הנשף מתחיל. הוא קרא „כולם לארמון, כולם לארמון". הוא קרא ואז כנראה נרדמתי פתאום/ את הנשף אני כבר לא זוכר/ לא זוכר. לא זוכר. לא זו...

נירית: „חיות, אהבתי מאוד. זה היה למצוא חתולים, כלבים, ציפורים, להציל, לטפל, להאכיל. רציתי להיות וטרינרית. אלה היו גם הפגישות הראשונות המוות, חתול מת, גוזל מת. לקבור אותם באדמה, להרגיש עצוב".

שלמה: „לפעמים אני מצטער שלא הכרתי את נירית בגילאים האלה".

תל־אביב: קלאס סנטר – דיזנגוף סנטר, 03-293442. קלאס מיני – אבן גבירול 30, לונדון מיניסטור, 03-265173. שעות פתיחה: ימים א'–ה' 9.00–19.00, יום ו' 9.00–14.00
ראשל"צ: אברבנל 4 כפר־סבא: ויצמן 84.
רמת־גן: קניון אילון, 03-703582. שעות פתיחה: ימים א'–ה', 9.00–22.00, יום ו' 9.00–14.30, מוצ"ש עד 22.00. ירושלים: יפו 55, 02-223877 שעות פתיחה: ימים א'–ה' 9.00–19.00, יום ו' 9.00–14.00 נהריה: ויצמן 68 (ליד בנק לאומי)
חיפה: רח' ברוולד 10 (פינת רח' הרצל) 04-644060. שעות פתיחה: ימים א'–ה' 9.00–19.00, יום ו' 9.00–14.00 באר־שבע: הדסה 52, 057-75724. שעות פתיחה: ימים א'–ה' 9.00–13.00, 16.00–19.00, יום ו' 9.00–14.00
חולון: שדרות קוגל 29, 03-886813. שעות פתיחה: ימים א'–ה' 9.00–13.00, 16.00–19.00 יום ו' 9.00–14.00 רחובות: הרצל 186, 08-474722 שעות פתיחה: ימים א'–ה' 9.00–13.00, 16.00–19.00 יום ו' 9.00–14.00.

יהודית אוריין

כישלון מול המצלמות

שהאל הטוב יחלץ את ידידי ואוהבי מסיטואציה מישפטית כזו. מי אני שאומר מה יש לעשות, ומה הייתי עושה באותן נסיבות. אף על פי כן, אני בטוחה שאין אשה שלא הציגה בינה לבין עצמה את השאלה, האם גם אני הייתי נוהגת כך עם ילדיי.

רומה, שמשפט שלמה נכשל כאן. שם רצתה האם הטבעית בטובת הילד, ואמהותה שלה, היתה טפלה; ואילו האם הבלתי־טבעית רצתה יותר מכל להוכיח אמהות. הפגנת כושר. וככך, לכך אותה החכם מכל ארם.

באותו יום, שהור מיקצועיותו הפסיכולוג סבר כי הילדה כבר בשלה להצטלמות, לפי דברי הטלוויזיה – או שהוא הולך שולל, לפי דבריו – סירבו ההורים המאמצים להשתתף בהצגה. לא צריך להיות מבין גדול בנפש האדם כדי לדעת שמחלתה הממושכת של האם היא ביטוי פיזי לסירוב להשתתף בפסטיבל שלגביה הוא שטני. במיבחן שלמה העכשווי, ניצחו המאמצים את המולידים.

לא יכולה לשכוח את הסצינה הקשה ב"מבט". המולידים משדלים במישחקים ובמתנות, הילדה משתפת פעולה. מה שמעיד שהיא פתוחה, חברותית, שקיבלה חינוך הנותן אמון באנשים. גם בטיסה ללונדון הצטיינה בפתיחות. באותה סצינת עיוועים חיבק אותה הפסיכולוג בזרועותיו, אבל, בתמונת האושר המשפחתי הזה, קילקלה הקטנה את הכל. לא אמרה את הטקסט הנכון. המיקרופון קולט את "הלא רוצה" המשווע. את הקריאה לאמא־אבא. הפסיכולוג מתאמץ להסות, לטשטש בעזרת חיוך מאולץ את הכשל המקצועי. עם ילדים תמיד יש סיכון (אם אכן סירב להצטלם כדבריו, מדוע לא נמלט עמה מהמקום).

באינסטינקט של חיה היא מרגישה מלכודת, לקטנים יש חושי ג'ונגל חדים. כשמציעים להם ממתקים, הם נוטלים אותם ובורחים מהאיש חנותן. כל מי שרצה פעם נשיקה מפעוט, יודע שאי אפשר לקנותה בפיתוי. באותו רגע מאוד לא אהבתי את אמא רוסילדה. היא ישבה עם חיוך רחוי, משהו בה המחיד אותי, אני ראיתי אמא טבעית. כזאת נחושה, לוחמת, שעוד רגע תסטור על לחי הקטנה הקפריזית והעיקשת, שרוצה דווקא אמא אחרת. ראיתי הורים ביולוגים שעושים דברים אכזריים מאוד לילדיהם. ראיתי אבא מטביע את ילדו כדי שלא יהיה פחדן למשל.

רוסילדה משרתת מפיק טלוויזיה בריטי, ששילם בשביל סקופ, והיא משתחה שוות נבי.בי.סי. עם ילדתה הקרועה והנרגשת. רגע אחד של כנות, בבקשה: הורים רבים רוצים פרי בטן כדי להפגין יכולת, גאוות אני עשיתי, מה שהיא לא יכולה. ואין הם מודעים, כי כל הורותם נבחנת רק בדבר אחד: איך לרפד את החיים לילוד. ההורות הביולוגית, המורמת על נס, ערכה אינו עולה על וולדנות של חתולה.

אשר לבעל התארים האקדמאיים, לשכל אין דיפלומה. עם פסיכולוגים אני מזמן לא חיה בשלום, וכל היתקלות חוזרת מקוממת אותי נגד פסיקתם המיקצועית, וההתבטלות של השופטים בפני האסכולתיות הזו.

הבו לי נימוק אחד שיוכיח כי הסיפור הטרגי הזה, שירת את הילדה, את הנושא, או את טובת המאומצים. בסדר, אז רוסילדה זכתה למכבות בינלאומית זמנית. רק אמא תורג'מן התנהגה כמו הורים אמיתיים.

■

יש לי סימפטיה למישפטן אביגדור פלדמן. יש לו תגובה חכמה על הקייס הזה: "העולם שחוק יוצר הוא שטוח ומינימלי, בעל בגרות רגשית של ילד בן חמש". ניסוח נהדר. ראוי לתלות אותו על הקיר במקום "אם" של קפלינג. "החוק הוא מערכת אנוכית, צרת־עין, שאינה מסוגלת לספק כל הסבר למשפחת תורג'מן השכולה".

איני מורגלת לאורך־חשיבה כזה אצל יצורים יוריסטיים. מזל, שפלדמן לא בחר בדרך הקלה להיות ליתיגאי או סופר. מרגיע לדעת, שאיש שכמותו מסתובב במשפטים.

■

עמנואל בר־קדמא

אורי זוהר, פולחן

הערב, יפתח פסטיבל הקולנוע בירושלים מרבר אדום ל'חור בלבנה', סרטו הראשון של אורי זוהר. חגיגה. כולם, בשלב הזה, מתערבים 200 על אחת, שהבימאי ייעדר, הגם שיעקוב, אחר מהלך השימחה. זה לא משנה, מכיוון שזוהר של בשר־ודם, זה החרד לבוש־השחורים, שוב אינו רלוונטי לסרטיו. ההווה שלו עניין, מקסימום, לסקרנות בעלת אופי, נאמר, אנתרופולוגי. ראה סרט־התתונה של רנן שור. הסרטים של זוהר, לעומת־זאת, חיים את חייהם העצמאיים, וקונים להם נצח בלתי תלוי ביוצרם.

אורי זוהר של העבר הוא געגוע. כל אחד מאיתנו צופן מישקע חיובי, או זכרון מעלה־חיוך, מהכשרון הגדול. זוהר הבדרן, הקולנוען, האידיאליסט הפוליטי. ברגע מסויים, החליט זוהר לוותר על המשך תרומתו. אבל, זה לא הקפיא את יצירתו. זו המשיכה לחיות והגיעה למחוזות מופלאים.

לפני שנתיים, נבחר זוהר, במישאל בין מבקרים, לבימאי הטוב ביותר בתולדות הקולנוע הישראלי. הפסטיבל מקדיש לו אירוע מרכזי. הסינמטק התל אביבי יקיים הומאז' דומה. זה הממסד, והמימסד, נגרר אחר האומה כולה. צעירים וצעירים־פחות רואים ראייה־חוזרת (וחוזרת) את 'מציצים', שלא מספיק לבהות על המרף בספריית־הוידאו. על המסך הגדול, זה יהיה כנראה הלהיט, כך גם 'לול' ו'עיניים גדולות'. וקבלו לחבורה את 'חור בלבנה', סרט מטורף שהקרים את זמנו.

חלק נכבד מהמכורים לסרטיו זוהר לא הכירו את האיש. בני ה־17־18 של היום הגיעו לסרטים טאבולה־ראסה. יותר מזה: הסרטים נכשלו בהקרנתם הראשונה. הביקורת קטלה את 'חור בלבנה', לא כולם אהבו את 'מציצים'. סרטי 'לול' נתפסו כמהתלה טלוויזיונית.

כנראה, שאורי זוהר, בהפנותו עורף לתרבות שהיה לו חלק ביצירתה, פיספס את הקהל האמיתי שלו. בסרטיו שנעשו בשנות ה־60 וה־70, דיבר בשפתם של נערי שנות ה־80. מיקרה היסטורי לא נדיר, שאמן מדבר אל דורות מאוחרים. קרה גם לואן־גוך, לגוגן ולמודיליאני. הצעירים של היום קונים את

זוהר. את שפת־התמונה, שפת־הדיבור, הקצב, ההומור – ואולי את האנארכיזם ואת המוסר האינדיבידואלי שבסרטיו.

מעניין: דווקא אותם מסרטיו של זוהר הנושאים מסרים אנארכיסטיים, שגיבוריהם אינם נותנים לערכים כאלה או אחרים לשבש את חייהם הקלים, עושים את הקאריירות הענקיות. 'שלושה ימים וילד' או 'כל ממזר מלך', סרטים בעלי אופי ספרותי או מגמה 'חינוכית', נשארים ספונים על מדפיהם, בלי שיתעניינו בהם.

מדועז מעבר לקירבה בסלנג ובהומור, מחפש כנראה הנוער בסרטים האלה, את מה שהם לא יהיו, מורדי־נעורים משוחררים. כי הצעיר הישראלי, שהשירות הצבאי קוטם את נעוריו, יכול למצוא את החרות המיוחלת רק על שפת־הים, לרגלי הצריף של אביגדור, בדמות גוטה, הפרא־האציל, בן רמות־הגלגול־הקודם של אורי זוהר.

■

סימה אלה

הפח הוורדרד ההוא

אומרים שאנחנו חוזרים לעידן השמרני. אפילו רואים את העובדות בשטח. קחו, למשל, את האופנה. היא סקסית. מגלה כפח ניהשדיים, ואת תפארת הכתפיים. בכל זאת, כך יראתי, היא מרמזת על חזרה לעידן הרומנטי. ליחסים על חיזור עדין, מרומז ומהוסס. בעיני משפחה מוזמנים, כזאת, להחזיר לזחיק נשותיהם, ונשים נשואות לחיק בעליהן. ננגירה החכינה.

כסתר לב, בעצם, הנושא מסוגל להלהיב את הדימיון. מה מתוק יותר מאשר זר פרחים ממחזר? ואל אלוהים. כל־כך הרבה שנים לא היה שימוש לתצרופת המתקתקה הזו!... מבט חולמני בעיניים, שקיעה בוערת אל תוך הים. ארוחת ערב, בוקר וצהריים לאור נרות. אי־הביה.

■

זה נשמע כל־כך טוב, שעלי לעשות כמיטב יכולתי וכוחותי כדי לשכנע, שאין ולא היה דבר רע מזה לנשים. אסור ליפול אל תוך הפח הוורדרד הזה. בכיה לדורות. שמרנות איננה אלא אטימות. היא מסווה מכובד לבעלי דיעות קדומות, היא מקלט לגברים טרוריסטים, ולנשים קטנוניות ומרושעות. מאחורי טיעונים טהורים ותמימים, יצמצמו לנו צרי האופק את תחומי המחיה. יקבעו לנו כיצד עלינו לנהוג, לחשוב ולהתבטא. יקבעו מהי תרבות ומה איננה אמנות.

למען האמת, פגישה מקרית עם עורך־דין תל־אביבי אחד היא שהאירה לנגד עיני את מלוא חומרת המצב. זו היתה פעם ראשונה, בדור האחרון, שגבר ירמוז בנוכחות אנשים על מוסריות מפוקפקת של אשה, בלי שמישהו יפרוץ בצחוק ובלי שיישמע מגוחך.

בנוסח שאלת תם, שאל: "היכרת פעם, לפני עשר שנים, אחד יונתן קיי"? כל נסיון להכחיש היכרות כזו הסתיים כהוראה שיש עימה קלון, שהפכה בעליל להאשמה חמורה. איש שיחי טען, שליונתן קיי היה רומן איתי ובכלל, איך לא, הרי היתה לו דירת גג בשדרות רוטשילד...

■

לא המקצוע של היונתן הזה הוא סימן שיש לזכור בו. לא ייחוסו המשפחתי, לא עיר הולדתו, לא שירותו הצבאי, לא לימודיו. דירת־גג... דירת רווקים... בטח אורגיות, איך לא?

עורך הדין מנדב עוד אינפורמציה חיונית. יונתן קיי נמצא בניו־זילנד, ושואל אם לא גרתי פעם ברמת־אביב. כאשר גם כאן הוא מקבל תשובה שלילית, הוא רושם לעצמו בראש, שהנאשמת, בהכחשתה, הודתה כפליים. עכשיו הוא כבר מתבונן בה במבט של אל תעמידי פנים שמי־יודע־מה־זאת. יודעים עליך הכל.

אז רגע לפני שהעידן הרומנטי באמת יכנס בדלת, עוד אפשר להספיק לצעוק: לא!

■

ורדה רזיאל

עוזרת־בית, שנות ה־80

כולם כמשבר. האב מתהלך חפוי ראש. האחיות הגדולות מרוכדכות, ואילו האחים סרים וזועפים. האם כולה קינה ותאניה: הילדה בת העשרים ירדה לאשפתות: החליטה נחושה לצאת לעבוד במשק בית. משרתת. כך היא גומרת את עצמה ואת כבוד המשפחה.

הדבר שהמשפחה המכובדת לא מבינה: שעוזרת הבית של שנות השמונים כבר איננה שואבת המים וחוטבת העצים, התחתית החברתית של שנות החמישים -- אשה עניה וחסרת השכלה, כדרך כלל, שקירצפה רצפות עשירים על מנת להביא לחם וחמאה לבעלה המובטל או הלא־יוצלח, ולנוזליה המרוכים.

עוזרת הבית של שנות השמונים היא, על פי רוב, קיבוצניקית שמתגוררת עם חבר שלה בדירה שכורה בעיר, וחוסכת עמו כסף לנסיעה מסביב לעולם, או סטודנטית לביולוגיה או אמנות וקולנוע, שחישבה ומצאה שאין עבודה מכניסה יותר (לבד מזונות) תמורת שעות עבודה מעטות. בשלב זה של חייה ובדרך זו, יותר מאשר בכל דרך אחרת, היא יכולה לממן חיים עצמאיים. עוזרת הבית של שנות השמונים היא לפעמים אשה נשואה צעירה, שרוצה גם היא להביא הביתה את אלף וחמש מאות או אלפיים השקלים, כדי לחסוך לדירה, או סתם להרגיש שיש לה תקציב משלה.

האשה הצעירה שהחליטה לא להשתעבד לעבודת פקידות נצלנית במשרד, תמורת 700 שקלים לחודש, היא כדרך כלל אדם מפוכח, שרואה בעבודתו שלב חיובי בהתקדמותו הלאה. בדרך כלל, היא זוכה ליחס מצויין מצד מעבידיה, ואם חס וחלילה נוהגים בה כבמשרתת – היא לוקחת את הרגלים ומסתלקת למקום שבו יתייחסו אליה ביתר הוקרה ואסירות תודה.

בדרך כלל, היא מודעת לאמון שנותנים בה, בכך שהיא האדם היחיד מלבד בני המשפחה שמקבל את מפתח הבית. היא יודעת שמעסיקיה תלויים באינטליגנציה ובכושר האירגון שלה – שהרי די בפיסת נייר, או ספר שיונחו במקום לא נכון, כדי שיצאו מדעתם.

■

לצעירה שנכנסת לכמה בתים בתפקיד של סוכנת הנקיון, ניתנת הזדמנות להיכנס לתחומי חיים פרטיים, שבהם לעולם לא היתה לה דריסת רגל, בתנאים אחרים. אם היא אדם רגיש ופתוח, היא יכולה לחקור את העולמות הללו מזווית בלתי שיגרתית, מאוד אינטימית. אם היא גם זוכה לאמון בני הבית, הם מסתודדים עמה ומדווחים לה על מצב בריאותם, מצבי רוחם, היחסים, ההתפתחויות והנסיגות המתרחשות בחייהם ועוד ועוד.

השינוי התבדתי, בו נשים רבות יוצאות לעבודה ומתקשות להתמודד עם עודף התפקידים המוטל עליהן, הפך את סוכנת הנקיון לעוזרת חיונית, מבוקשת, שיכולה לקבל על עבודתה תגמול כלכלי הולם, וליצור לעצמה נקודת זינוק טובה להגשמת מטרותיה. יש להניח, שכאשר היא תרכוש מקצוע מיומן ומספק יותר, היא תדע להעתיד כבוד והערכה על אלו שתחלנה את הסיבוב מן השלב הזה.

■

יש לך תעודת אחריות לגבינה שלך?

פעם ועוד פעם אנו רואים שלא כל מי שיש לו פרה או כבשה יכול להכין גבינה לבנה אמיתית וטובה.
הסכנה באכילת גבינה שלא עברה בדיקות איכות - רצינית ביותר, וטוב להקפיד על גבינה עם תעודת אחריות.

הגבינות הלבנות של תנובה עשויות מחלב משובח, מיוצרות בתהליכים חדשניים ומשוכללים, עוברות פיסטור מתאים ובדיקות איכות גבוהות ונמצאות בפיקוח משרד הבריאות.

אל תסכן את בריאותך באכילת גבינות שלא עומדות ברמת האיכות הנדרשת.
עכשיו יותר מתמיד - גם לגוף שלך מגיע תנובה.

יש גבינות - ויש גבינות תנובה!

לגוף שלך מגיע תנובה

ערב קל

יש כל־מיני סלטים – סלטים מירקות, סלטים מפירות, סלטים עם ביצים, סלטים עם גבינות, ותמיד אפשר לשלב ביניהם. במיוחד עכשיו, כשיש שפע כזה של פירות, שכאילו נוצרו לסלט. אם גם מוסיפים חביתה פיקנטית, מה עוד צריך?

סלט קיצי

המצרכים: 6 שזיפים שחורים; 2 אפרסקים; ½ כוס ענבים; אגס; כף מיץ לימון; חסה אמריקאית; 200 גרם גבינה צהובה; 2 כפות גרעיני תמניות.

המצרכים לרוטב: 2 אפרסקים קלופים; ½ כוס יוגורט; מעט זנגביל טחון; ממתיק מלאכותי השווה ל־3 כפיות סוכר; קורט מלח.

להכנת הרוטב, חותכים את האפרסקים, ושמים במעבד מזון. מוסיפים יוגורט, זנגביל, ממתיק ומלח, ומערבלים לתערובת חלקה. מעבירים לצנצנת, ושומרים במקרר.

להכנת הסלט, רוחצים את הפירות, וחותכם לפלחים דקים. חוצים את הענבים, ומרחיקים את החרצנים. חותכים את החסה לרצועות דקות ואת הגבינה לקוביות קטנות. מוסיפים מיץ לימון וגרעיני חמנית ומערבבים.

לפני ההגשה יוצקים את הרוטב על הסלט, מערבבים קלות ומגישים מיד.

(4 מנות. 370 קלוריות למנה).

חביתה ברוטב תפוזים

המצרכים: 6 ביצים; ½ כוס חלב דל־שומן; מלח ופלפל; 2 עגבניות, חתוכות לקוביות קטנות; כוס מיץ תפוזים, טרי או קפוא; 4 כפיות קורנפלור; בצל קצוץ דק.

משמנים בתרסיס שמן 2 תבניות חסינות חום עגולות, קטנות ושטוחות.
טורפים את הביצים בקערה. מוסיפים מלח, פלפל וקוביות עגבניה.
מחלקים את התערובת בין התבניות, ואופים בתנור בחום בינוני במשך כ־10 דקות, עד שהביצים יקרשו.

בוללים את הקורנפלור במיץ התפוזים בסיר קטן. מבשלים תוך בחישה במשך 2–3 דקות, עד שהתערובת תסמיך. מוסיפים בצל קצוץ, ומבשלים 2 דקות נוספות.

חותכים כל חביתה ל־4 משולשים. מניחים משולש על צלחת, ויוצקים עליו מהרוטב החם. מגישים עם סלט חסה.

(8 מנות. 91 קלוריות למנה)

סלט לארוחת הערב

המצרכים: חסה גדולה; כוס פיטריות חתוכות, טריות או משומרות; 2 כפות מיונית דלת־קלוריות; ½ כוס מי מלפפונים חמוצים; 2 ביצים קשות.

רוחצים היטב את עלי החסה, וקורעים לחתיכות גסות. שמים בקערה. מוסיפים את הפיטריות.

קולפים ופורסים את הביצים הקשות, מוסיפים לקערת הסלט, ומערבבים קלות. מחסינים במקרר עד לשעת ההגשה.
טורפים את המיונית עם מי המלפפונים, מוסיפים לסלט, ומקפיצים בעדינות. מגישים מיד.

(8 מנות. 35 קלוריות למנה)

האיש שבא לסעוד — לוקולוס

הבייגל, החור ומה שביניהם

לכאורה, הרעיון מצוין. לוקחים חור, עוטפים אותו בבייגלה, מחממים קצת, מניחים לצד זה ארבעה־חמישה כדורי גבינה, קצת ירקות – ויש לך ארוחה מצויינת. אכן, החלק הזה שבמסעדה „בייגלינאש" (דיזנגוף־סנטר) לגמרי לא רע. הגבינות, גבינות שמנת מוקצפות היטב, מעורבות מותיות, בתפלינים, בירקות, כל אחת לפי מינה ואופיה. ניתן למרוח אותן על הבייגלה, לשים עליהן פיסת עגבניה, או מלפפון (שניתנו כאן במשורה בלבד) והתוצאה נעימה למדי.

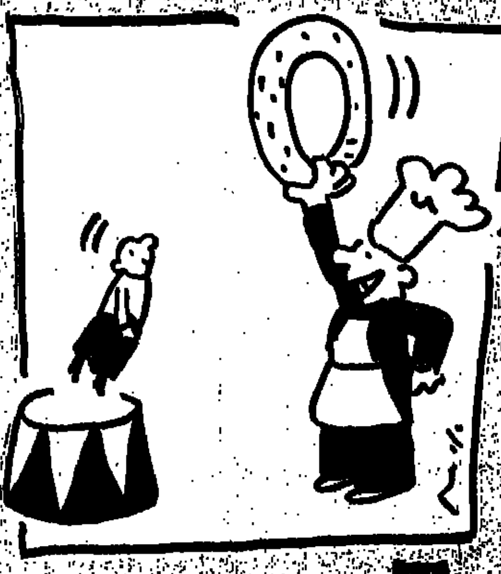
אבל צריך להישמר מכל משמר כאן, ולא לנסות לגוון קצת את הארוחה. אם למשל, כמונו, תנסה להזמין גם מנת ספגטי, תיתקל במשהו תפל במידה שלא יתואמן.

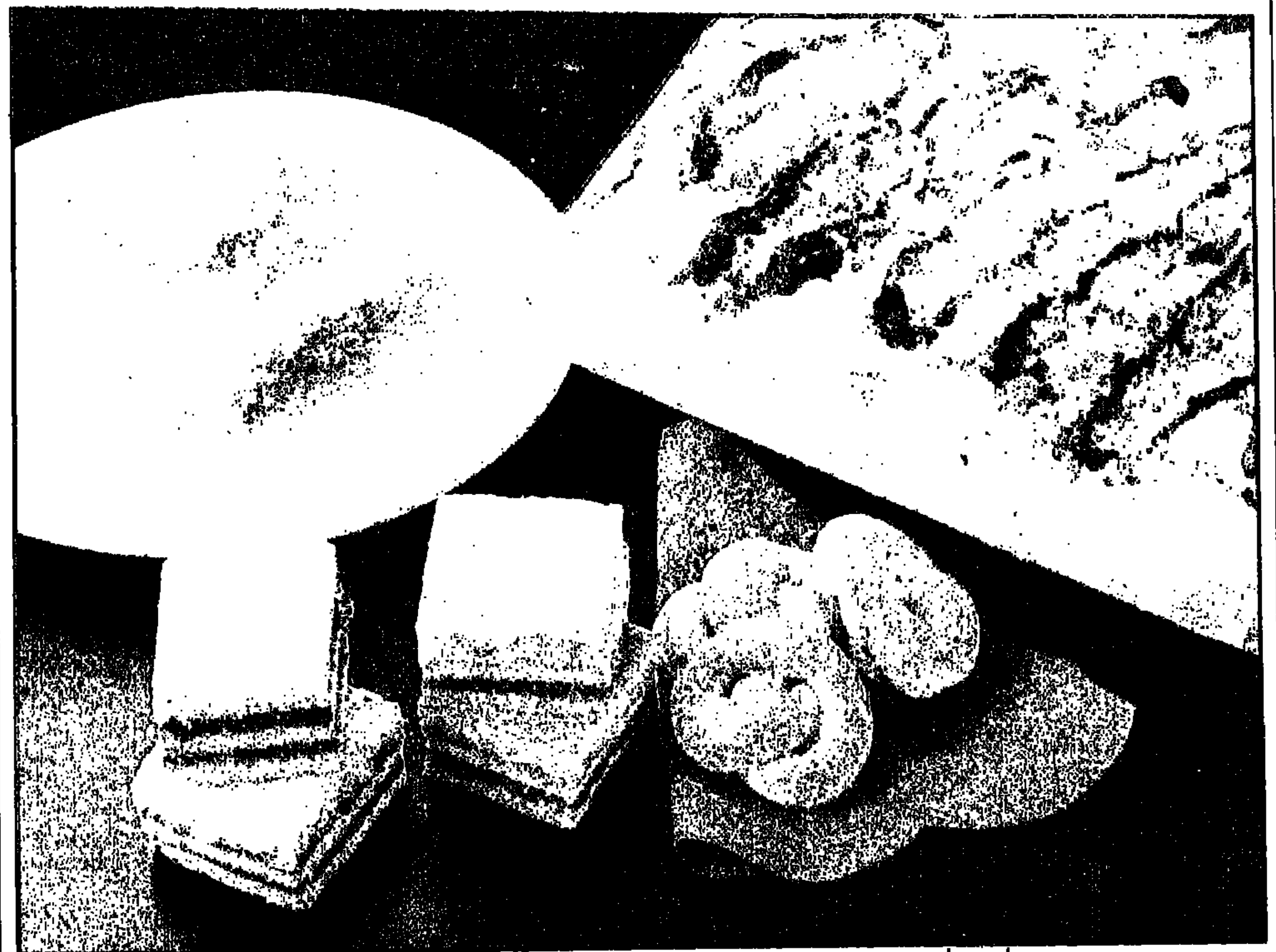
איך אפשר לעשות ספגטי כל־כך תפל? האם ייתכן שלא שמים מלח במי האטריות? האם יש לרוטב איזה מתכון נוסף? הרי צריך ממש גאונות כדי להגיע לדרגה כזאת של תפלות.

גם פשטידת התרד כאן היא משהו דל ביותר. אומנם לא מגיעה לרמת הספגטי, אך אין בה איכות מיוחדת, אין בה טעם מיוחד, משהו צמחוני נשו.

כך שהצעתי היא זאת: אתם רוצים לאכול משהו קל בבייגלינאש? בבקשה. שכו, הזמינו בייגלה ותוספות. אתם יכולים לסיים גם בעוגת שוקולד חמה עם גלידה וקצפת, אבל נסו להימנע ממה שבאמצע, בין זה לזה. או לפחות, הימנעו מהספגטי.

אנחנו שילמנו על ארוחה של בייגלה עם חמישה כדורי גבינה, פשטידה, ספגטי ושתי כוסות משקה קל 34.70 שקל. הוספנו לזה גם שתי מנות עוגה, ועל כך שילמנו עוד 15 שקל.





קונדיטוריה בבית

דנית סלומון

צילם: דורון זוסמן

גם 'עוגות של קונדיטוריה' אפשר להכין בבית, וברוב המקרים זה הרבה יותר קל ממה שנדמה. אז בבית אולי נכין רק עוגה בעלת שתי שכבות במקום ארבע, אבל בטעם זה לא יורגש. מאביבה קמחי, מקונדיטוריה „אביב" בראשון־לציון, קיבלנו כמה מתכונים עשירים, ומתכון לעוגיות ללא סוכר, שהן מלהיטי העונה.
רעיון: אפשר לרכוש תבניות דקורטיביות שקופות עם מכסה, חד־פעמיות, בחנויות המתמחות במימכר מוצרים לקונדיטוריות, ולהכין בהן עוגות קרות, כמו עוגות גבינה ללא אפייה, קדאיף או עוגות גלידה. כשמקפיאים את העוגות הארוזות, קל לזהות מה בתבנית, וגם אפשר להגיש את העוגה ישר מתוכה. זו גם השיטה בקונדיטוריות עצמן.

קדאיף

כמות האיטריות המדויקת תלויה בגובה המלית הרצוי. אם מעדיפים שכבה עבה של מלית, יש צורך בפחות איטריות. אם מעדיפים עוגה עם שכבה דקה של מלית והרבה איטריות קדאיף, יש צורך ביותר.

המצרכים: כ־200 גרם איטריות קדאיף (ניתן לרכוש בחנויות למיני מאפה מזרחיים, בשווקים ובחלק מהמרכולים); 100 גרם מרגרינה; 5 כפות סוכר; מיכל שמנת מתוקה; 1½ כפיות ג'לטין.

המצרכים לסירופ: ¾ כוס סוכר; ¾ כוס מים; 3 גרגרי הל.

משמנים במרגרינה 2 תבניות מלבניות קטנות בגודל זהה. מפזרים בכל תבנית חצי מכמות איטריות הקדאיף. ממיסים את המרגרינה, ומטפטפים על האיטריות. זורים כף סוכר בכל תבנית. אופים בחום בינוני (180 מעלות צ') כ־20 דקות, עד שאיטריות הקדאיף ישחימו. מצננים.

בינתיים, ממיסים את הג'לטין ב־¼ כוס מים רותחים ומצננים. מוסיפים את הג'לטין לשמנת, יחד עם 3 כפות הסוכר הנותרות. מקציפים לקצפת קשה.

מורחים את הקצפת על שכבת הקדאיף שבתבנית אחת, ומכסים בשכבת הקדאיף האפויה מהתבנית השנייה.

מרתיחים יחד סוכר, מים והל לסירופ. מצננים לגמרי, ויוצקים על הקדאיף. מתסינים במקרר מוספר שעות. מגישים קר.

עוגיות ללא סוכר

אפשר לעצב את העוגיות כסתם רצועות בצק, או לפתל לכעכים או לכל צורה רצויה אחרת.

המצרכים: 6 שקיקים של אבקת ממתיק מלאכותי; 200 גרם מרגרינה לאפייה; 2½ כוסות קמח; שקיק אבקת אפייה; ביצה; חלמון לזיגוג; קינמון או שומשום לזריה.

מערבבים יחד מרגרינה, ממתיק, קמח, אבקת אפייה וביצה, ולשים לבצק חלק ואחיד.

מרדדים את הבצק על משטח מקומח קלות, וחותכים לרצועות. מסדרים את הרצועות בתבנית אפייה משומנת. מברישים בחלמון ביצה טרוף, ובוזקים מעט קינמון, או זורים שומשום. אופים בחום גבוה מאוד (200 מעלות צ') עד שהעוגיות יזהיבו.

בוואריה

נכון שזו לא הבוואריה הקלאסית, אבל לעומת־זאת, היא הרבה יותר פשוטה להכנה.

המצרכים: 1¾ כוסות חלב; 1¼ כוסות סוכר; 4 כפיות ג'לטין; 2 ביצים; 2 מיכלים שמנת מתוקה; 3 כפות סוכר; מעט תמצית וניל ותמצית לימון; 50 גרם אגוזים קצוצים; סירופ שוקולד.

מרתיחים 1¼ כוסות חלב עם הסוכר. מוסיפים את הג'לטין, ומערבבים עד שימס. מצננים מעט. מקציפים את החלב הנותר עם 2 הביצים ועם התמציות. מוסיפים את חלב הג'לטין לתערובת הביצים, וטורפים היטב. מצננים עד שיסמיך מעט.

מקציפים מיכל שמנת אחד עם 2 כפות סוכר לקצפת רכה. מקפלים את הקצפת לתוך תערובת הג'לטין. יוצקים את התערובת לתבנית נאה, ומקררים כשעתיים, עד שתיקרש.

מקציפים את השמנת הנותרת עם כף סוכר לקצפת קשה, ומורחים על הבוואריה. מעטרים באגוזים ובזילופי סירופ שוקולד.

עוגיות שכבות־תמרים

אפשר להכין את העוגיות גם עם מלית בטעם תפוז, או בטעם פירות אחר.

המצרכים לבצק: 200 גרם מרגרינה לאפייה; ¾ כוס סוכר; ביצה; 2½ כוסות קמח; שקיק אבקת אפייה; מעט תמצית וניל.

המצרכים למלית: מימרח תמרים מוכן או תערובת של ריבת מישמש, ריבת תפוזים ופתיתי קוקוס.

לשים יחד את כל חומרי הבצק עד שיתקבל בצק חלק. מחלקים את הבצק לשניים.

מרדדים כל חלק של הבצק לעלה בעובי ½ ס"מ. מניחים עלה אחד בתבנית משומנת בגודל 25x20 ס"מ. אופים בחום גבוה מאוד (200 מעלות צ') עד שהבצק יזהיב קלות. מצננים.

מורחים שכבת מלית על עלה הבצק האפוי, ומכסים בעלה הבצק השני, ואופים בחום עליון עד ששכבת הבצק העליונה תזהיב.

מצננים את המאפה, וחותכים לריבועים. בוזקים אבקת סוכר.

הדובדבן שבקצפת

שולה מוזס

עצם מראהו של הדובדבן [illegible] בו שיניים, כמו סוכריה אדומה, או עגיל אדום. בעצם [illegible] השם דובדבן רק לפירות החמוצים, ואילו הפירות [illegible], השחורים, האדומים והצהבהבים, נקראים גודגדנים. [illegible] מי משתמש בשם הזה?
מוצא הדובדבן מאירופה ו[illegible] מערבית, וכבר היוונים הכירו ואהבו אותו. הוא בן למשפח[illegible] דיים, שאליה משתייכים גם השזיפים, המשמשים והאפרסקי[illegible].
עונת הדובדבנים קצרה, וכב[illegible] את שיאה. המחירים השנה נמוכים, יחסית: כ־12 שק[illegible] גודגדנים ו־6־8 שקלים לדובדבנים חמוצים. אפשר [illegible] דובדבנים בקערית יפה, ואפשר גם להכין מהם עוגות [illegible], משקאות ותבשילי בשר. הם נפלאים לעיטור תבשילים.
הדובדבנים מכילים סידן, [illegible] שונים וויטמין A. 100 גרם דובדבנים חמוצים מספקים [illegible] יות. 100 גרם גודגדנים – 70 קלוריות.

חמאת דובדבנים

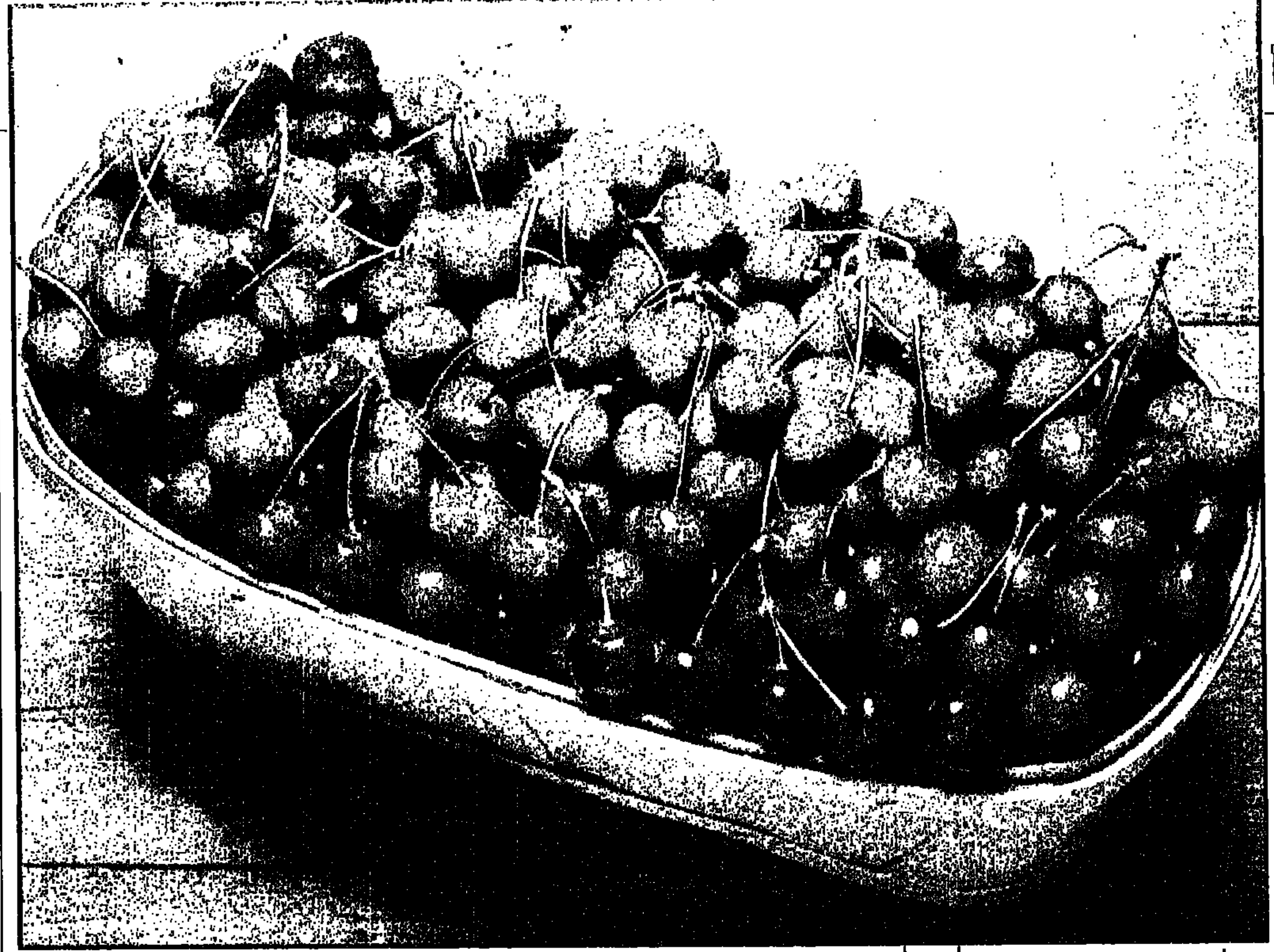
מכינים כריכים קטנים של לחם [illegible] וקטר. מניחים חצי דקה ונחת אסכלה חמה. מוציאים ומקשטים [illegible] גבדור קטן של חמאת דובדבנים. החמאה נמסה בחום הכריך, וה[illegible] אם במקום פלפל שחור ומלח מוסיפים לחמאה ¼ כוס סוכר [illegible] למרוח אותה על כל עוגה יבשה וסתמית ולהפוך אותה לקינוח [illegible].

המצרכים: ½ כוס דובדבנים מתוק[illegible] 50 גרם חמאה לא מלוחה; כפית מיץ לימון טרי; קורט מלח; פלפל [illegible] טרי.

מסלקים את עוקצי הדובדבנים, [illegible] את הפירות. מרככים את החמאה ומכניסים את כל החומרים [illegible] עם סכין המתכת, או למטחנה. מערבלים היטב.

מעבירים את התערובת לקערה [illegible] במקרר עד שהחמאה תתקשה. החמאה נשמרת בקירור [illegible] בכלי מכוסה.

יום רביעי, [illegible] 6.7.1988



תצלום: אימאג'–בנק

עגל בלימון ודובדבנים

את רוטב הלימון והביצים מוסיפים ממש לפני ההגשה, אחרי שקוביות הבשר התבשלו ארוכות ביין ובדובדבנים. משתמשים בנתח טוב של עגל, כמו כתף. אם משתמשים בבשר קפוא, יש להפשירו במשך לילה במקרר. מגישים עם אורז לבן או עם תפוחי־אדמה.

המצרכים: ק"ג בשר כתף עגל צעיר, חתוך לקוביות בגודל 3־2 ס"מ; 3 כפות שמן זית; מלח; פלפל שחור טחון טרי; 3 כפות קמח; 4 שיני שום קלופות וקצוצות דק; כוס יין לבן יבש; 2 כוסות דובדבנים מתוקים כהים, מגולענים; 2 כוסות מרק עוף או בקר (אפשר מאבקה); 2 עלי דפנה; 2 חלמונים; 2 כפות מיץ לימון טרי.

מחממים את התנור לחום הגבוה ביותר. בוחרים סיר תסין חום עם ידיות ומכסה חסיני חום.

מחממים את שמן הזית במחבת גדולה. מוסיפים את קוביות הבשר ומשחימים אותן היטב מכל הצדדים. מוציאים בכף מחוררת ומעבירים לסיר. בוזקים על הבשר מלח, פלפל שחור וקמח ומערבבים היטב, כך שכל הבשר יצופה במעטה הקמח. מכניסים את הסיר לחלקו העליון של התנור החם, ואופים 15 דקות. הופכים את הבשר מדי פעם, כדי למנוע התייבשות השכבה העליונה. מוציאים מהתנור.

מנמיכים את חום התנור לבינוני (180 מעלות צ'). שופכים את השמן שנותר במחבת אחרי טיגון הבשר, ומחזירים את המחבת לכיריים. מוסיפים את השום ואדים כדקה מעל להבה בינונית. מוסיפים את היין, מגביהים את הלהבה ומבשלים עד שכמות היין תצטמצם לכדי רבע כוס. בהלך הבישול מגרדים בכף עץ את תחתית המחבת, כדי להמס את מיצי הבשר הדבוקים. מוסיפים למחבת את הדובדבנים ואת המרק, ומביאים לרתיחה. מערבבים ושופכים לתוך סיר הבשר. מוסיפים את עלי הדפנה, מכסים ואופים בתנור כשעתיים, עד שהבשר יתרכך מאוד.

מוציאים את הבשר לצלחת הגשה מחוממת. מסננים את הרוטב שבסיר לתוך סיר קטן. מסירים את שיכבת השומן שצף על הרוטב. טורפים את החלמונים יחד עם מיץ הלימון. מוסיפים לתערובת הביצים כף מן הרוטב החם וטורפים היטב. מוסיפים עוד כף רוטב ושוב טורפים. שופכים את תערובת הביצים לתוך סיר הרוטב, מחממים כמעט עד רתיחה מעל להבה נמוכה, תוך ערבוב מתמיד, ומבשלים עוד חצי דקה, עד שהרוטב יסמיך מעט. יוצקים את הרוטב על הבשר ומגישים מיד.

(6 מנות)

הווישניאק של אבא

אבי דואג שתמיד יהיה בבית בקבוק וישניאק – משקה דובדבנים מתוק, חריף וכבד. ההכנה פשוטה ואפשר לשלוט על דרגת החריפות הרצויה. בדובדבנים הנותרים לאחר סינון המשקה משתמשים לקישוט, לעוגות או לליפתן פירות בטעם מיוחד.

המצרכים: ק"ג דובדבנים חמוצים; 750 גרם סוכר; ½ ליטר כוהל 90% או וודקה 50%.

מסלקים את עוקצי הדובדבנים ושוטפים היטב את הפירות.

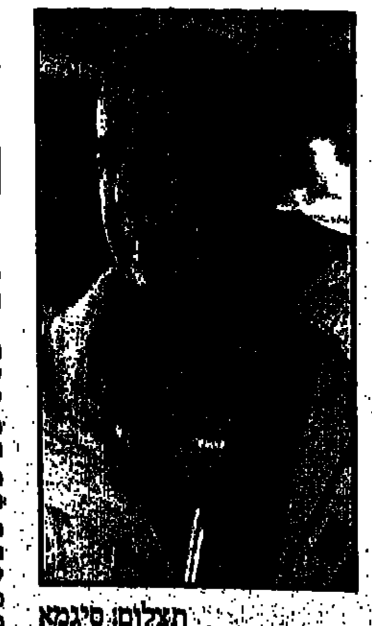
בוחרים בקבוק זכוכית גדול, ומכניסים לתוכו את הדובדבנים ואת הסוכר. מכסים את פתח הבקבוק בפיסת בד קליל, וקושרים היטב. משהים את הבקבוק במקום חם ומואר (אפילו בשמש) למשך שבועיים־שלושה, עד שהסוכר ימס לגמרי. מדי פעם מנערים את הבקבוק, כדי לערבב את הסוכר בנוזלים.

אם רוצים משקה חריף מאוד, מוסיפים בשלב זה כוהל חריף. למשקה פחות חריף מוסיפים וודקה. מנערים היטב, סוגרים את הבקבוק בפקק שעם מתאים, ומעמידים את הבקבוק במקום מוצל לשבועיים־שלושה נוספים. במשך זמן זה אסור לנער או להזיז את הבקבוק.

מסננים את המשקה ושומרים בבקבוקי זכוכית נאים. המשקה ישמר תקופה ארוכה מאוד.

(כ־1.5 ליטרים משקה)

במקום הסוכריה



תצלום: סיגמא

טלי סבלאס אוכל, מסתבר, גם עוף, ולא רק סוכריות על מקל. המתכון החביב עליו ועל בני ביתו הוא עוף באורגנו

המצרכים: ½ כוס מיץ לימון; כף מלח; 2 כפות אורגנו מיובש; 3 עופות קטנים, חצויים; 100 גרם מרגרינה; ⅓ כוס שמן זית; פלפל לפי הטעם; 3 קופסאות (של 400 גרם) עגבניות משומרות.

מערבבים יחד מיץ לימון, מלח ואורגנו בקערה קטנה. משפשפים את חצאי העופות בתערובת משני צידיהם.

מסדרים את חצאי העופות בכלי גדול חסין חום, כשצד העור כלפי מטה. מכסים ביריעת ניילון, ומשהים במקרר כשעה.

מפזרים על העופות פירורי מרגרינה, ואופים בחום בינוני־גבוה (200 מעלות צ') במשך 30 דקות. הופכים את חצאי העופות, ומטפטפים עליהם את שמן הזית. בוזקים פלפל, ומכסים בעגבניות משומרות, מסוננות וקצוצות. מחזירים לתנור ל־30–40 דקות נוספות. מרטיבים מדי פעם בנוזלים שבתבנית.

(6 מנות)

זמנים במטבח
של
אפי וינטר

לא על היין לבדו

רות יולס

צילם: אסף פוקר

כשׁשאלו את אפי וינטר הילד "מה תעשה כשתהיה גדול?", היו לו הרבה תשובות, אבל אשף מטבח לא היתה אחת מהן.

לאכול אוהב הניה, אבל רק כשאשף המטבח, אלדו נחום ז"ל ושמאוחר יותר הפך להיותנו ביקש ממנו פעם "תן לי קויש וסכין לחיתוך בשר". ואפי הביא סכין ללחם, הבין שיש פה יותר ממה שנראה לעין. הזרה וקנה מערכת סכינים מקצועית, שמלווה אותו כבר 25 שנה. היום כשהוא הולך לבשל בבתי חברים, והוא עושה זאת לעיתים קרובות, הוא סוחב איתו את קרש-החיתוך הפרטי, תבלינים ופותחן ליין.

גם את שגעון היין שלו הוא חייב לאלדו, שהיה אז הבעלים של מסעדת מסעדת פאר איטלקית-צרפתית. אלדו היה מציב על השולחן בקבוק יין משובח, ולועג לאפי: "אולי כוס חלב במקום יין?"

ואכן, אחרי שניהל במשך 11 שנה מסעדה משגשגת בהרצליה-פיתוח, 'הנרי השמיני', הקים את 'מועדון היין'. הרעיון שמאחורי המועדון הוא לבחור ביינות מקומיים המוצלחים בכל עונה, ולשווקם לחברי המועדון ישירות הביתה. נוסף לכך מקיים המועדון קורסים בנושאי יין, שבהם משתתפים אנשים, שרוצים 'לעלות בדרגה' בהבנת היין.

הוא גם כותב ספר על ההיסטוריה של היין, שלדבריו, קשורה קשר הדוק להיסטוריה של עם ישראל. שלמה המלך, למשל, נתן לעבדי חירם מלך הלבנון 20 אלף בת-יין כחלק ממשכורתם (לפי הפירושים, זה כ-800 אלף ליטר יין, משהו כמו הייצור השנתי של יקבי רמת הגולן). הוא גם כותב על אזורי-יין, מדינות יין ויקבים מפורסמים ברחבי העולם.

כל עסק חדש מתחיל אצל אפי כשיגעון. את ההצלחה אפשר לתלות ביסודיות שבה הוא עושה כל-דבר. כך גם התחיל לגבן גבינות. זה התחיל כתחביב: יום אחד, כשאשתו אילנה נעדרה מהבית, קרע סדין, והכין שני משולשי בד גדולים. כל כמה ימים היה יורד למכולת, וקונה 20 שקיות חלב ו-10 גביעי שמנת. מזווית העין היה מבחין במכולתניק המסמן ללקוחות האחרים תנועה בנוסח "הוא לא נורמלי". אבל גם זה לא הפריע לו להמשיך לפתח גבינות שונות: – מחלב כבשים ועיזים, לאבאנה וגבינות-שמנת. את אלה היה מחלק כיד נדיבה בין החברים. כל העסק הלך בסדר, עד שיום אחד הגיעו הזבובונים, ואז הטילה אילנה וטו על העניין.

מהגבינות עבר לאפייה. את הלחם הראשון אפה בהשראת הטבחית של שגריר דנמרק, שלימדה להכין 'רוברוט' - לחם דני מסורתי. אפי, שממש מוכרח לפתח כל מתכון שהוא מקבל, ריפר את תבנית האפייה בעלי כרשה, שמעניקים למאפה טעם ומיוחד.

לפחות פעמיים בשבוע הוא מבשל לחברים. באחת השבתות האחרונות, בישל שלוש פעמים בזו-אחר-זו. כל פעם לקבוצת חברים אחרת. "זה לא לוקח הרבה זמן", הוא טוען, "צריך רק טיימינג נכון, כך שאפשר לחלוש על ארבעה סירים בו-זמנית". עצם הבישול מאד מרגיע אותו. הרעיונות הכי טובים בנושאים עיסקיים צצו לו בזמן הבישול. רק בישול של הרגע האחרון מכניס אותו למתח.

השיגעון האחרון שמתבשל אצלו, ממש בימים אלה, הוא הקמת מטבח גדול לאספקת מזון מוכן לאחת מרשתות המזון – אוכל טרי, ללא חומרים משמרים – באיכות של מסעדת 5 כוכבים, ובמחירים למטה מסבירים. הוא גם מתכוון לשים דגש על האריזות, שיהיו יפות במיוחד, ומתאימות לחימום במגוון האמצעים הקיימים במטבח הביתי. גם אריזות חד-פעמיות וגם כלים, כמו קדרות חרס, שישארו בבית המזמין.

לפני שנתיים, חשב על הקמת מסעדה פולינזית עם קוקטיילים אקזוטיים, שיוגשו בתוך אננס טרי או אגוז קוקוס. נסע להוואי, והתיישב בבר של מלון. "הבארמן עבד בזריזות רבה", הוא נזכר, "עם בקבוקים בלתי מזוהים וללא תוויות. המשקאות עורבבו עם פירות אקזוטיים כמו פרי-התאווה". רק אחרי שהניח 20 דולר על הדלפק, על כל קוקטייל שלגם, הסכים המוזג לתת לו את מתכוני הקוקטיילים. יומיים לפני שחזר לארץ, פגש נהג-מונית, שטען שהוא אחד משלוש-מאות הפולינזים הטהורים האחרונים הנמצאים בהוואי. אפי ביקש ממנו שיקח אותו למסעדות פולינזיות אמיתיות, אבל במקום זה לקח אותו הנהג לביתו, ולימד אותו את סודות הבישול הפולינזי האמיתי. היום הוא מומחה אמיתי בנושא. דוגמאות? – בבקשה:

רוטב פולינזי לעוף

המצרכים: 70 גרם מרגרינה; 3 בצלים בינוניים, קצוצים דק; 2 פלפלים ירוקים כהים, קצוצים דק; 2 כפות רוטב סויה; כף דבש; 250 גרם הודו מעושן, חתוך לקוביות קטנטנות (פחות מס"מ); קופסה גדולה של אננס משומר, חתוך לחתיכות בגודל 2 ס"מ (מסננים ושומרים את הנוזלים); 6 כפיות אבקת מרק עוף; כף קורנפלור; פטרוזיליה קצוצה.

מטגנים במרגרינה את הבצל והפלפל, וכשהם הופכים מזוגגים (לא זהובים), מוסיפים את האננס, וממשיכים לבשל מעל להבה נמוכה.

מערבבים את סירופ האננס עם הסויה והדבש, ומוסיפים לסיר. מביאים לרתיחה. בוללים את אבקת המרק והקורנפלור ב-¼ כוס כוס מים, ומוסיפים לסיר. מערבבים בעדינות, כדי לא לרסק את האננס.

כשהרוטב מסמיך, מוסיפים הודו מעושן, מרתיחים שנית ומכבים את האש. מגישים עם 20 כתיתות עוף מקומחות ומטוגנות קלות במרגרינה. את העוף מעבירים לסיר הרוטב. לפני ההגשה מרתיחים עוד פעם, מוציאים את העוף, מסדרים בצלחת הגשה ויוצקים למעלה את הרוטב. זורים למעלה פטרוזיליה קצוצה.

(10 מנות)

רוברוט – לחם דֶני

המצרכים: ק"ג גרעיני שיפון; ק"ג קמח שיפון (את שניהם אפשר לרכוש במרכולים ובחנויות טבע); 100 גרם נבט-חיטה; 50 גרם סובין; שקיק שימרית; כף סוכר; ½ כפית מלח; 100 גרם חמאה; 2 גביעים יוגורט; ביצה טרופה; גבעולי כרשה ירוקים לדיפוד; קמח לבן לקימוח משטח העבודה, ביצה טרופה לזיגוג, נבט חיטה לזריה.

שורים את גרעיני השיפון במים למשך יומיים. מחליפים את המים מדי פעם. בודקים – אם הגרעין רך כשלועסים אותו, הוא מוכן. אם לא, מרתיחים את הגרעינים הרתחה קלה במעט מאוד מים. שומרים את המים.

שופכים את קמח השיפון על משטח העבודה, ומפזרים עליו את הגרעינים המטונפים. מערבבים בידיים (זהירות, זה נדבק כמו דבק). מוסיפים נבט חיטה, סובין, שימרית, סוכר, מלח, חמאה, יוגורט וביצה. מערבבים היטב, ומוסיפים בהדרגה את נוזלי הבישול, או חלב, בכמות שתספיק כדי ליצור בצק רך כמו חימר. ניתן להוסיף מעט קמח לבן, כדי להקל על עיבוד הבצק.

מחלקים את הבצק לארבעה חלקים, ומשהים עד שכל חלק יתפח ויכפיל את נפחו. מגלגלים כל חלק לגליל ארוך, או חותכים ללחמניות. מזגגים בביצה טרופה, וזורים למעלה נבט חיטה.

מתפיחים שוב לנפח כפול. מרפדים את תבנית האפייה בכרשה, ומסדרים עליה את גלילי הבצק. אופים במשך כ-25 דקות, בחום בינוני-נמוך (150 מעלות צ').

למוכרי מכוניות עד שנת יצור 1979

הלוח של ידיעות אחרונות פותח עכשיו בשבילך במיבצע מיוחד:

המגרש החופשי

מה אתה עושה כשצריך למכור מכונית משומשת?

האם אתה מעוניין להעמידה במגרש עד שיגיע הקונה המעוניין?

את המגרש החופשי הגדול ביותר במדינה פותח עכשיו בשבילך, במיבצע מיוחד, הלוח של ידיעות אחרונות.

אם פירסמת מודעה למכירת רכב (עד שנת יצור 1979) במחיר מודעה אחת של ערב שבת בלוח הכללי – תהיה מעתה רשאי לפרסם אותה שוב ושוב, ללא כל הגבלה במספר הפעמים וללא כל תשלום נוסף, עד שהרכב ימצא את הקונה שלו.

את שנת הייצור חובה לרשום בנוסח המודעה.

שים לב:

הפירסום הנוסף אינו אוטומטי. הוא יבוצע בלוח הכללי בימי שלישי ושישי, לפי בחירתך, רק אם תבקש אותו.

אם לאחר שפירסמת מודעה, הגעת למסקנה שצריך פירסום נוסף – צלצל לטלפון 03-261211, בכל יום עד שעה 16.00, ביום שני עד 18.00 וביום חמישי עד שעה 20.00 ובקש פרסום נוסף על פי מספר המודעה ותאריך פירסומה הקודם. אין לשנות הבר מהנוסח המקורי של המודעה.

אינך מוגבל במספר הפירסומים – בכל פעם שתבקש זאת, תתפרסם המודעה מחדש, עד שהמכירה תבוצע בהצלחה.

המגרש החופשי, לא נגמור עד שתמכור

הלוח הכללי ידיעות אחרונות

מטהר אוויר בעולם

מבצע 25% הנחה

קונים הייז באריזת מבצע "הנחות וטיסות" ונהנים פי כמה.
גם מהנחה ענקית, גם ממבצע פרסים וגם מיתרונות בלעדיים.
הייז יבש ב-5 ניחוחות מעודנים, אינו מכתים, ניתן לריסוס על וילונות, ריפוד ובגדים ומותיר ניחוח רענן לאורך זמן.
ועכשיו גם מבצע פרסים!

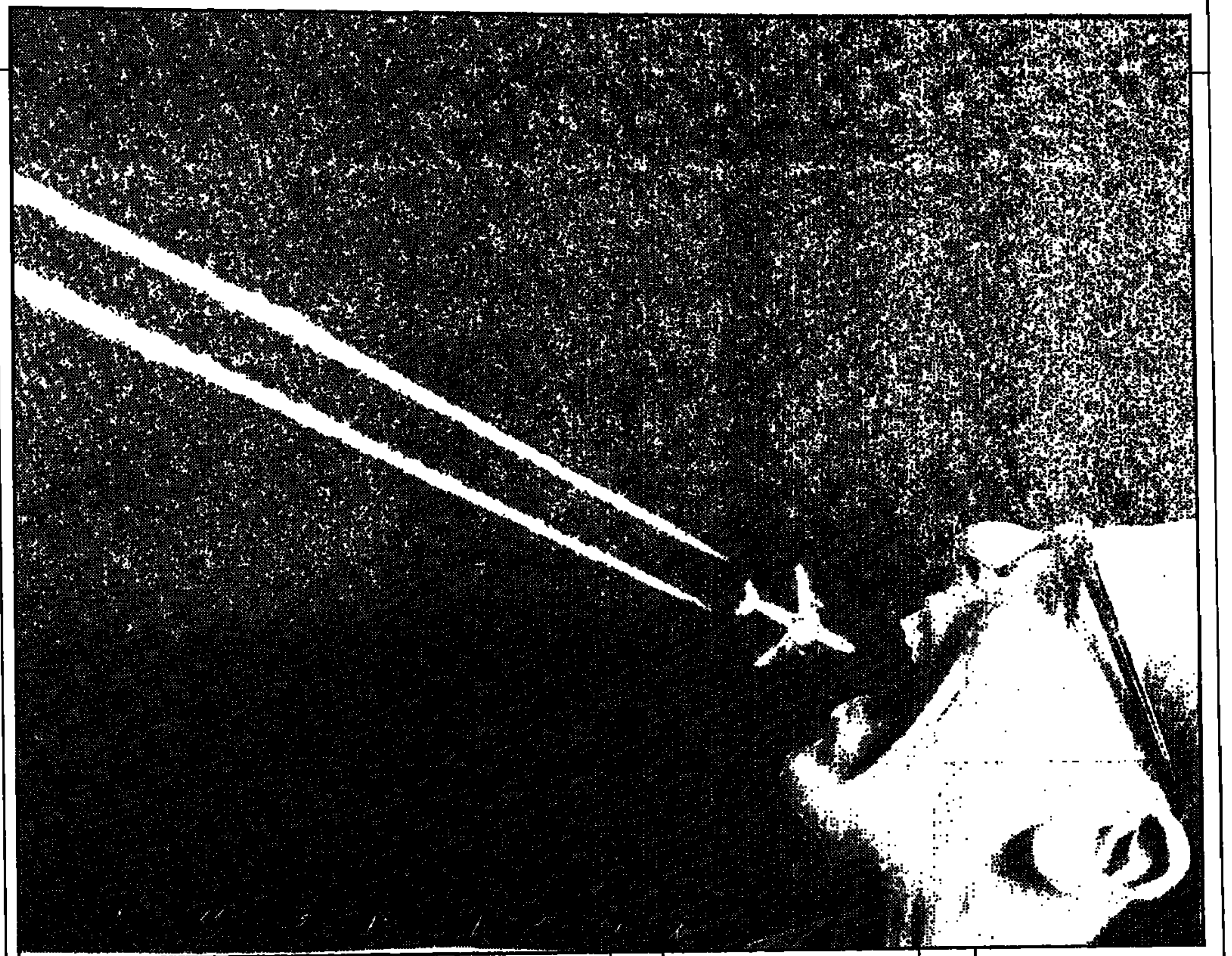
20 טיסות ללונדון

איך טסים?
ממלאים את התלוש שעל גב האריזה.
שולחים ומשתתפים בהגרלה הגדולה.
לבחירתכם 2 אריזות מבצע במיגוון ניחוחות.
בהצלחה ולהתראות בלונדון!

להשיג ברשתות השיווק ובחנויות לחומרי ניקוי

כל מוצר של "יעקבי" בול!

טיסה נעימה



איור: איתן קדמי

חציית יבשות וימים נעשית קלה עם השנים, אבל גופנו הארצי עדיין מתקשה להתמודד עם הפרשי הלחץ, הטמפרטורה, השעות ● מה ללבוש, לשתות, לעשות, בשעת הטיסה? ● רצוי להימנע ממאכלים כבדים ומשתיית אלכוהול ● לנוסע העצבני מומלץ להתרחק מסמי הרגעה, לנסות הרפיה עצמית

■ **דרורה שביט**

הקיץ קרב, עונת החופשות והטיסות, קצרות כארוכות – נפתח. למרות השימוש הנרחב שנעשה בשירותי התעופה, המין האנושי, להוציא אסטרונאוטים מאומנים־היטב וג'ואן קולינס – אינו עומד בקלות בתופעות הלוואי של טיסות ממושכות. אנו מתקשים לספוג את המעברים מיבשת ליבשת, מקיץ לחורף ומיום ללילה. גופנו מכוון כליכך למערכת כדור הארץ, מבחינת אור, טמפרטורה וסביבה, עד שחציית העולם משבשת אצלנו איזה קצב פנימי.

הבעייה העיקרית: שיבוש ההבדלים בין היום ללילה. בעקבות טיסה ממושכת ממזרח למערב, או להיפך – הגוף נזקק לתשעה ימים, עד שתושלם ההסתגלות לתנאים החדשים. מי שסבל מ„ג'ט־לאג", יודע כי מדובר בחוסר שינה או עורף, עצבנות וכרומה.

אחת הדרכים להקל על ההסתגלות היא היצמדות ללוח זמנים קפדני. מחקרים שנעשו על צוללנים בארה"ב, הוכיחו כי היצמדות לארוחות קבועות, שעות שינה קבועות וכו', עוזרת להתגבר על השיבוש בריתמוס הפנימי.

הטכנולוגיה המתקדמת היא, ללא ספק, לצידנו. המטוסים בנויים כך, שבעצם איננו חשים את מלוא משמעות הגובה בו אנו טסים. במצב בו המטוס נמצא בגובה של 40 אלף רגל, אנו נמצאים בתנאי אטמוספירה מרומים של 5־8 אלפים רגל.

יחד עם זאת, אנשים מבוגרים הנוטים לסבול מבעיות לב, צריכים להתייעץ עם רופאם לפני שהם יוצאים לטיסה. הם חייבים לדווח לצוות המטוס, על מנת שניתן יהיה לספק להם חמצן, במידת הצורך. לכל השאר, הבריאים בדרך כלל, כדאי לשים לב לנקודות הבאות.

● מומלץ ללבוש בגדים רפויים ומשוחררים, בעת הטיסה. יש חשש להצטברות גזים, ולכן רצוי גם להימנע ממשקאות תוססים ומוגזים. רצוי גם לא להתפתות למאכלים כבדים כמו אפונה, שעועית וכוודאי שלא ללוותם בשתיית קוקה־קולה, בזמן הטיסה.

● השיער והציפורניים מאבדים את ברקם בזמן הטיסה. לא להיבהל. רצוי להימנע משתיית אלכוהול וקפאין. הכי בטוח – לשתות מים.

● נא לזכור כי מערכת העיכול שלנו אינה פועלת כמו בשעות הלילה המאוחרות, ומחודשת את פעילותה לקראת השעה 6 בבוקר. רצוי להימנע מאכילה באותן שעות. אם מצליחים להירדם – מה טוב. כמה שיותר שינה, בזמן הטיסה, יותר טוב.

● מי שחושש מקרסוליים נפוחים – תופעה רווחת בסיום טיסה – או שחושש שלא יוכל להיכנס בחזרה לנעליים שחלץ, ינסה לעטוף את רגליו בשקיקי נייר חומים. אומרים שזה עוזר, אז שווה לנסות.

● אם אתם נמנים עם הפוחדים מטיסות, ונזקקים לאלכוהול או לסמי הרגעה למיניהם, מרגע עלייתכם על המטוס, קחו בחשבון כי בעת צרה, או תאונה, תגובותיכם ותיפקודכם יהיו איטיים, וכאן טמונה הסכנה האמיתית לשלומכם. נסו, במקום, תרגילי הרפיה. ניתן להתקשר מראש לחברות התעופה ולברר על תוכניות מיוחדות לנוסע העצבני.

תרגילי־על

אחרי ישיבה, כמעט בלא תנועה, במשך שעות ארוכות, גופנו מתחיל למרוד. הצוואר נוקשה, הרגליים נרדמות, שרירים נתפסים. אז הנה כמה תרגילים, לנער הגוף בזמן הטיסה, מכף רגל ועד ראש. להימנע ממבטי השתאות של הנוסעים מסביב. בזמן הנחיתה, אותם תהיו המעליבים.

1. לסובב את הראש בעדינות, מצד אל צד, 6 פעמים.
2. לגלגל את הכתפיים, הימנית, ואחר כך את השמאלית, קדימה ואחר כך גם אחורנית. לחזור חמש פעמים. לנוח. לחזור על כך שנית, הפעם שתי הכתפיים בבת אחת.
3. לשבת ישר וללחוץ את הגב כנגד המושב, חזק בכל שניה. לספור עד שלוש ולהרפות. עכשיו לקשת את הגב, לספור עד שלוש ולהרפות. לחזור כמה פעמים.
4. להרים את מחצית הגוף הימנית מן המושב, לכווץ את השרירים ולהרפות. לעשות כך עם המחצית השמאלית. לחזור כמה פעמים.
5. בגב מתוח, לכווץ את שרירי הירכיים, לספור עד חמש ולהרפות. לחזור מספר פעמים.
6. [illegible]
7. [illegible]

דיאטה בשחקים

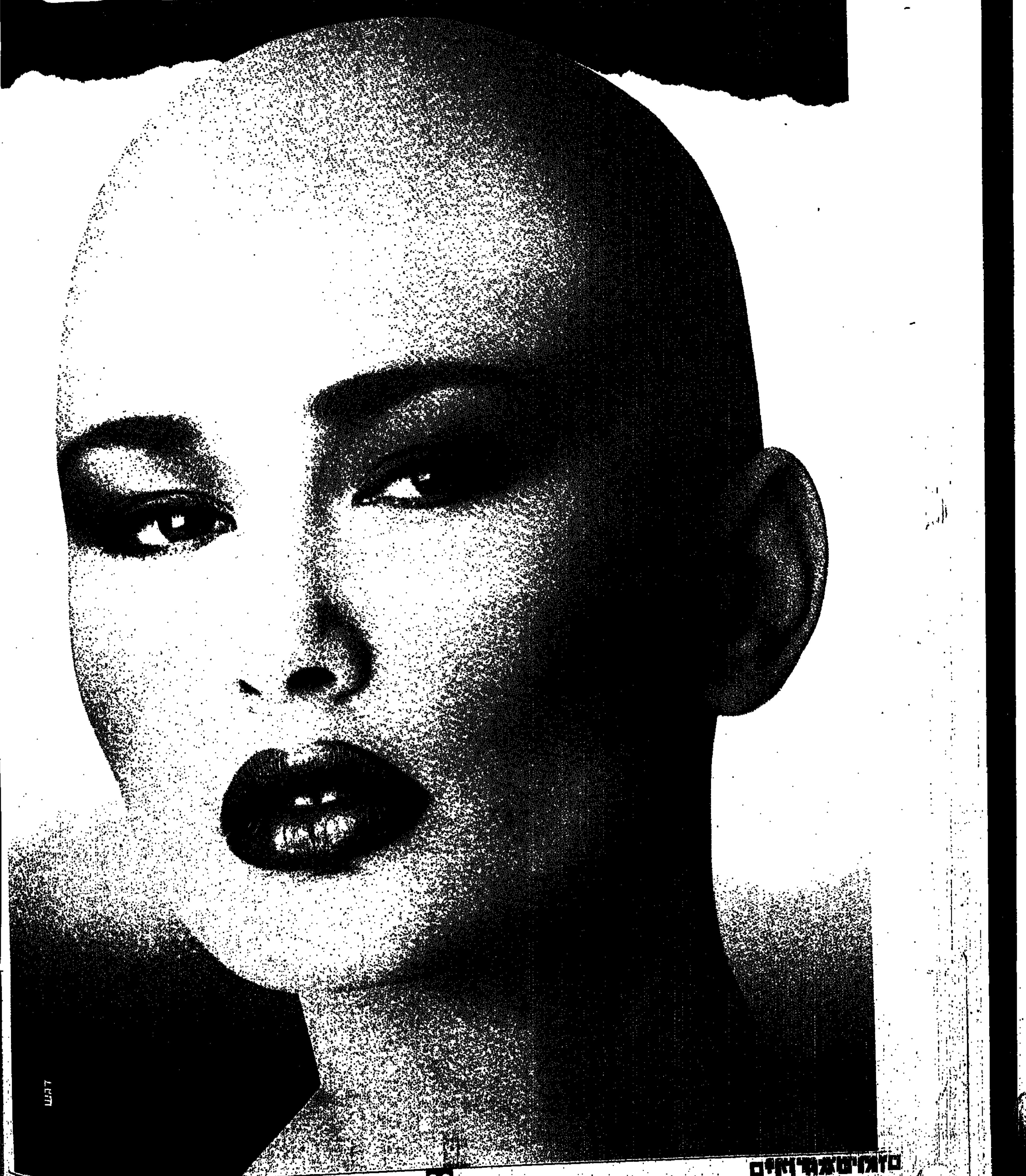
ידוע, כי תחתת מזון עשיר על גופנו, וגם אלכוהול, לפני או במהלך טיסה, יהיו מעוררינו. לחלן כמה עצות למי שרוצה להרגיש טוב.

יום לפני:
אכול דברים קלים, לא מבושלים, בעיקר סלטים ופירות.

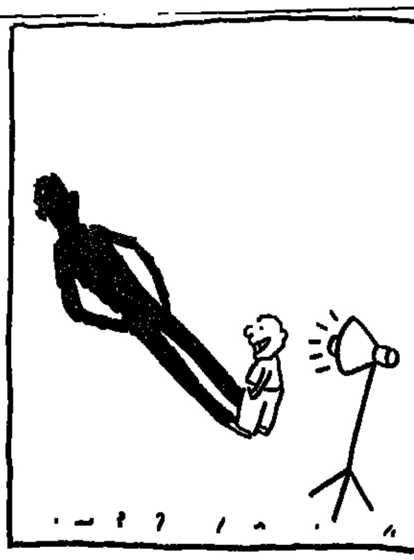
יום הטיסה:
להימנע מאכילה, לשתות הרבה מים, ומיצי פירות. מי שנוהג כך אינו חש כלל את השפעות השינויים האטמוספריים ואת השפעות השינוי במזג האוויר, הפרשי השעות וכו'. זה גם מסייע את הלם [illegible] המטוס, שנסך הכל תשרות על עצמו.

ימים שאחרי:
[illegible]

להתחיל מחדש



ראיתי בחורות נמוכות



אני בן 23 וגובהי 1.41 מטר, ולכן קשה לי לקשור קשר עם בנות. האם הורמונים של גדילה יעזרו לי.

הנמוך

עכשיו נזכרת? אבל בעצם, מה אתה שואל אותי. תלך לרופא ותישאל אותו. ובדרך אל הרופא, תסתכל לצדדים ואולי תיראה איזה בחורה קטנטנה ותתעודד. יש בחורות נמוכות. ראיתי.

טמבל

לפני כחודש ענית לשואלת, וכתבת לה: „הטמבלים האלו מתחתנים עם כל אחת". נובע מכך, שגם רוב הבחורות הן טמבליות, וסבורני שגם את התחתנת עם טמבל, המסתפק בטמבלית כמוך. סבורני שהנך חייבת התנצלות.

גיון גילמור, תל־אביב.

בשביל טמבלית כמוני, המכתב שלך היה נורא מסובך, ולא הבנתי בפני מי אני צריכה להתנצל. בעלי הטמבל, לעומת זאת, אומר שאתה מבלבל את המוח.

מעגל העבודה

יש לי תעודת בגרות ותעודה של מנהלת חשבונות, ויש לי גם נסיון והמלצות. אבל ב־9 השנים האחרונות ישבתי בבית וגידלתי את הילדים, ועכשיו כשאני רוצה לצאת לעבודה לא כל־כך הולך לי. כנראה שהדרישות הישתנו במשך השנים. מה עלי לעשות כדי לחזור למעגל העבודה? נ.ב. נירשמתי לקורס הנהלת חשבונות ממוחשבת.

כרמלה

זה שאתם פותרים את הבעיות שלכם בלי עזרתי ממש הורס אותי. בהחלט התכוונתי לכתוב לך לקחת איזה קורס, שבו תלמדי מה שלמדו האחרים, בזמן שאת גידלת את הילדים. אבל עכשיו אחרי שנירשמת לקורס, מה נשאר לי לעשות מלבד לאחל לך הצלחה?

סבתא או לא?

אני נשואה ואם לתינוקת. חמותי החורגת גידלה את בעלי מאז היותו בן שלושה חודשים. השאלה היא, האם בתי תוכל לקרוא לה סבתא. אודה לך אם תעני לי.

האמא

אם האשה הזאת גידלה את בעלך מגיל 3 חודשים היא אמא שלו, ולא חשוב מה כתוב בתעודות. והאמא של בעלך צריכה הילדה שלך לקרוא סבתא. אלא איך?

זה הגיוני

אני בת 16.5 ואוהבת בחור בן 23. האם זה הגיוני שנערה בגילי תצא עם בחור בגילו?

אתי

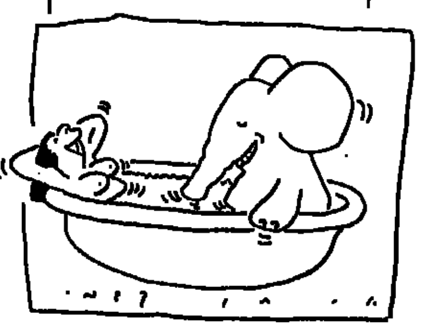
האהבה וההגיון, הם כמו שני קווים מקבילים – זאת אומרת, לא כל־כך נפגשים. חוץ מזה, 6.5 שנים זה לא הבדל גדול מדי. תחפשי סיבה אחרת, אם את רוצה לעזוב אותו.

איפה העוקץ

מה קרה, שבזמן האחרון התשובות שלך כל־כך מנומסות. לאן נעלם העוקץ שלך?

המאוכזבת

עוד ישני מכתבים כמו שלך, ואני חוזרת לסורי.



הנאות במים

אני בת 16.5, ומזה שנה אני מאוננת בעזרת זרם המים באמבטיה. האם איבדתי מזה את בתולי?

המבוהלת

לא, אבל מאוד יכול להיות שהרטבת אותם.

הפרענו בשיעור

בשעור במתמטיקה הפרענו שלושתינו. המורה סילקה אחת מאיתנו, ומאוד לא נוח לשתי הנותרות מהמצב הזה. יעצי לנו מה לעשות.

הבנות מפתח־תקוה

אני תמיד ידעתי ששיעורי מתמטיקה הם צרה צרורה. לא הבנתי ממכתבך אם החברה שלכן סולקה מהשיעור, או סולקה מבית הספר. אם סולקה משיעור אחד, זה באמת לא כל־כך נורא. אם היא סולקה מבית הספר בגלל הפרעה אחת בשיעור, צריך ללכת למורה ולדבר איתה, ולהסביר לה שהעונש צריך להתחלק בין שלושתכן. אני לא מאמינה שיסלקו שלוש בנות מבית־ספר בפתח־תקוה.

כמה לשקול?

ברצוני לדעת מה המשקל הרצוי לגבר, שגובהו מטר ושמונים.

ד. מתל־אביב

בין 76־82 ק"ג.

שלושה וחצי ילדים

בעלי לעתיד הוא בן עדות המזרח, ואני יודעת שהוא רוצה חמישה ילדים. אני לעומת זאת מסתפקת בשניים בלבד. מה עושים?

י.

מתפשרים. עושים ממוצע. ואני באמת לא אשמה שהממוצע של שני הרצונות שלכם היא 3.5 ילדים.

מתנות בירושה

מה עושים עם 11 עטי פארקר, 15 ספרי טיול־בארץ, 6 תרמילי גב ואגב כולם ללא פתק החלפה) שבני קיבל לבר המצוה שלו?

עפרה

עתנים אותם לחברים של הבן, שוודאי גם הם חוגגים בר־מצוה בימים אלו.

פתוח לקהל

ברצוני לבקר ב„יד ושם", אך בעלי טוען שלא כל אחד יכול לבקר שם, אלא רק מוזמנים ע"י המוסד עצמו. מה האמת?

דרורה מאשדוד

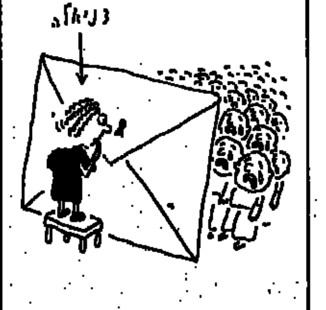
בעלך לא צודק. כל אחד יכול לבקר ב„יד ושם", וגם רצוי שיעשה את זה.

איך את נראית

רציתי מאוד לראות איך את נראית. איכפת לך לפרסם את תמונתך.

נפתלי

אין לי תמונה אז ביקשתי מאיתן קדמי לצייר אותי. בבקשה.



בגד פעמיים

החבר שלי בגד בי פעמיים, למרות שהוא טוען שהוא אוהב אותי. בעייתי: האם לעזוב אותו או לסלוח לו.

הג'ינג'ית

מה שאת מבקשת ממני זו לא עצה, אלא התערבות בחיים שלך, ואת זה אני לא עושה, אפילו בשביל כסף. תצטרכי להחליט בעצמך. קורה לפעמים.

עמית רייכר

מעורב גזעי

כשהיינו ילדים, או שאמא שלנו אהבה כלבים או שלא סבלה את איך־מה־זה־הדבר־הזה. מאז ועד היום מלחמה נצחית ניטשת בין בעלי הכלבים, לאלה שאין להם וגם לא סובלים.

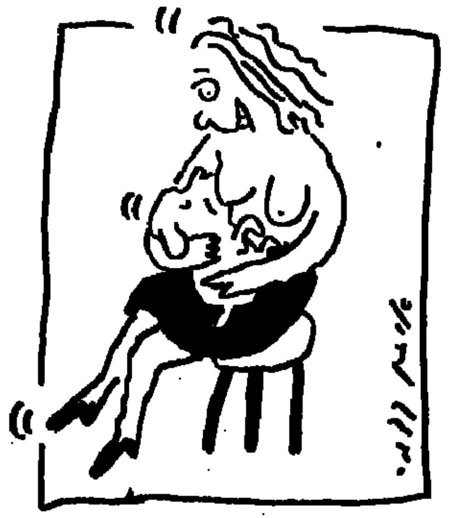
הקרבות מתחילים מוקדם בבוקר, כשכמה סהרורים מוכי פיז'מות מובלים בתקיפות בידי מחמל נפשם הנוקפץ בעליזות. משחר ילדותו, כל כלב יודע שהדשא של השכן לעולם ירוק יותר. לכן, כשכלב עושה כבר, אפשר לתפוס את בעליו עומד, ראשו מופנה מעלה כלפי הנצח ובליבו התפילה, נו שיעשה כבר.

תפילות מרגיעות את המתפלל. לא את השכן מלמעלה. במין תזמון טלפתי פראי הוא מצליח תמיד, אבל תמיד, לפתוח חלון ולהוציא ראשו החוצה בזמן שהכלב באופן לגמרי וולנטרי וללא כל תמורה מדשן לו את החצר.

„היי את קחי את הבהמה הזאת מהדשא שלי". הבהמה, שכל אורכה כמה סנטימטרים מתולתלים, לא מבינה שפה זרה, ולכן גם לא שמה במיוחד על הדוד הכועס.

שכן אלים עובר למים ולקללות.

פעם היה לי כלב. הבעיה הגדולה הראשונה, שחברי לחיים ואני ניצבנו בפניה היא, איך קוראים לכלב. גם לחברי קראו עמית. חשבנו, נקרא עמית גם לכלב, והכל יישאר במשפחה.



אולי נקרא לו חתול, הציע עמית ביום מצחיק אחד. בסוף התפשרנו על שם עברי נאות: נזק. נזק בוא הנה. נזק בא יחד עם העציץ ומפית התחרה ששכנה שנים מתחת לאגרטל הסיני.

אחרי הנעליים האיטלקיות, השטיח הפרסי, ושתי האנציקלופדיות, הגיע הזמן לשנות לו את השם. אבל הוא כבר רגיל, טען נגדי חברי בלהט. אז יתרגל אחרת, פסקתי, ככה החיים. ותוץ מזה, נזק יכול להישאר שם המשפחה. וכך הוחלף שמו בישראל לשי. וכך גם נרשם אצל הווטרינר: שי נזק. מעורבב גזעי.

„תסלחי לי זה כלף או כלבהז" עצרה אותי יום אחד קשישה מהודרת ברחוב. „כלב", השוונצתי בגאווה הורית. „כלף חמודה", פסקה ופנתה לדרכה.

בכלל, חיבתי האוטומטית הופנתה לכל אוהביו ומוקיריו. טינת תמיד לאוי־אמליה־כלב. וקירבה משפחתית של ממש לבעלי כלבים אחרים. „את יודעת, אתמול הוא לא הרגיש טוב". „תגידי, איפה את מספרת אותו". „הוא מסכים לבו:זו אצלךז"

אפרופו אוכל, כשקיבלתי אותו עמדו מאחורי שתים־עשרה שנות צימחונות אדוקה. מרוב שנגעלתי מהבשר החי, קניתי לו שניצלים מוכנים במסעדה שליד הבית, מסעדה נהדרת. אחרי חודש הלכה הצימחונות בדרך כל בשר. הבטן קירקרה לי מעודף תרנגולות שכבר זללנו יחד.

מיותר לציין שהיחס אליו היה כאל תינוק אהוב ורב זכויות במשפחה. לא היתה שיחת טלפון אחת שלא הוגשו בה מיטב מחוכמותיו. „את יודעת, היום נבח בחזרה על כלב מהטלוויזיה". „אתמול למד להביא כדור".

האילוף, כלומר החינוך, היה על־פי אסכולת 'חנוך לכלב על־פי דרכו'. כלומר, „שי בוא הנה". לא בא. „שי בוא הנה מהר". לא בא מהר וגם לא בא בכלל. „בוא הנה אמרתי". שום כלום. לא יודעת מה קרה לו היום, נהגתי להתנצל, מופתעת, כל פעם מחדש.

הורי היקרים, שלמעט כמה קרפיונים ששחו אצלנו מדי פעם באמבטיה, לא עודדו אף פעם בעלי־חיים להסתובב בביתם, למדו עם הזמן שזה לא נושך. תקרת נשבר סופית כשאבי, בלי שאף אחד ירגיש, הוריד לו יום אחד חצי קציצה אל מתחת לשולחן ושאל אותו בשיא הרצינות מה שלומו היום.

ובסוף עוד אומרים חיי כלב.

כלב אחרי בנאדם

זהו בית־חולים לכל דבר – לכלבים ● יש כאן מכון דיאליזה לחתולים הסובלים מסוכרת, יש מחלקה אונקולוגית לכלבים חולי־סרטן ● בעיר הכוכבים יכולות חיות־מחמד להתפנק ולחלות, בידיעה ברורה שיזכו לטיפול רפואי מעולה, כולל פינוקים ● כלב שרגיל לבובת־דובי, לדוגמה, יתעורר מניתוח כשהדובי האהוב לידו, ואחר־כך ינפוש בבית־הבראה 5 כוכבים

■ **משה רונן,**
לוס אנג'לס

לא מגיעים לשם באמבולנסים עם סירנה, ואין שם מיטות ואלונקות, אבל זהו בית־חולים לכל דבר. יש בו רופאים ואחיות בחלוקים לבנים, יש חדריי־ניתוח וחדריי־טיפולים. יש מעבדות, מכון־רנטגן, אינפוזיות וסדינים ספוגי־דם. יש חולים וריח של תרופות.

אבל בבית־החולים של מערב לוס־אנג'לס, בניין גדול בן שלוש קומות, אין בני־אדם חולים. בית־החולים, על כל מחלקותיו, מטפל רק בחתולים, בכלבים ובשאר חיות־מחמד.

חברה אנושית, כך אומרים, נמדדת ברמת הטיפול שהיא נותנת לזקנים ולחלשים. איני יודע מה יגידו סוציולוגים על סכומי העתק שחברת השפע של דרום קליפורניה משקיעה בחיות הבית שלה.

מכיוון שהרוב הגדול של האמריקנים גר בבתים פרטיים, כמעט לכולם יש בבית כלב או חתול. אולי בגלל רמת החיים הגבוהה, ואולי משום שאין להם צרות אחרות – הם מוכנים לעשות כמעט הכל למען חיות־הבית.

יש כאן מכון דיאליזה לחתולים הסובלים מסוכרת. יש מחלקה אונקולוגית לכלבים חולי־סרטן. יש גם בית־הבראה לחיות בית. כלבים, ששלחו את בעליהם לחופשה בחו"ל, מוחזקים שם בתנאים קרובים ככל האפשר לבית: הם מקבלים את התפריט שהם רגילים לו, ומעבירים את היום כשהם שרועים על כורסות נוחות, מול הטלוויזיה. לא הצלחתי לברר, אם נותנים לכלבים לבחור באיזה ערוץ הם מעדיפים לצפות...

אשר למזון המוגש לחיות – אין כאן סתם „בונזו". העסק הרבה יותר מורכב ומתוחכם. יש מזון עשיר בחלבונים, לכלבים הסובלים מבעיות תזונה – לדעת בעליהם. יש מזון־כלבים דיאטטי, לכלבים שומרי־משקל. יש מזון־כלבים נגד ריח־פה („משום שגם כלבך אינו רוצה שיריחו את נשימתו"). ויש מזון מיוחד, עשיר בסידן, לגורים („היית נותן לתינוק קטן את הסטייק שאתה אוכל?")

זהו שוק ענקי. יש בו הרבה כסף. חלק ניכר מזמן־הפירסומת בטלוויזיה מוקדש למזון חיות־בית לסוגיו. מפרסמים ארוחות־בוקר לכלבים בטעם עוף, וארוחות־צהריים של נתחי־בקר מובחרים. הפירסומת שואלת את האמריקני אם הוא מוכן שכלבו יסתפק בבשר סוג ב', והאמריקני רץ לסופרמרקט, כדי לקנות את הבשר המשובח ביותר לכלבו. מדי כמה שבועות יוצא יזם נוסף עם חידוש, שיהפוך אותו למיליונר. אולי החידוש הבא יהיה מזון שירגיע כלבים עצבניים. או גלולות־שינה לחתולים המתקשים לנמנם.

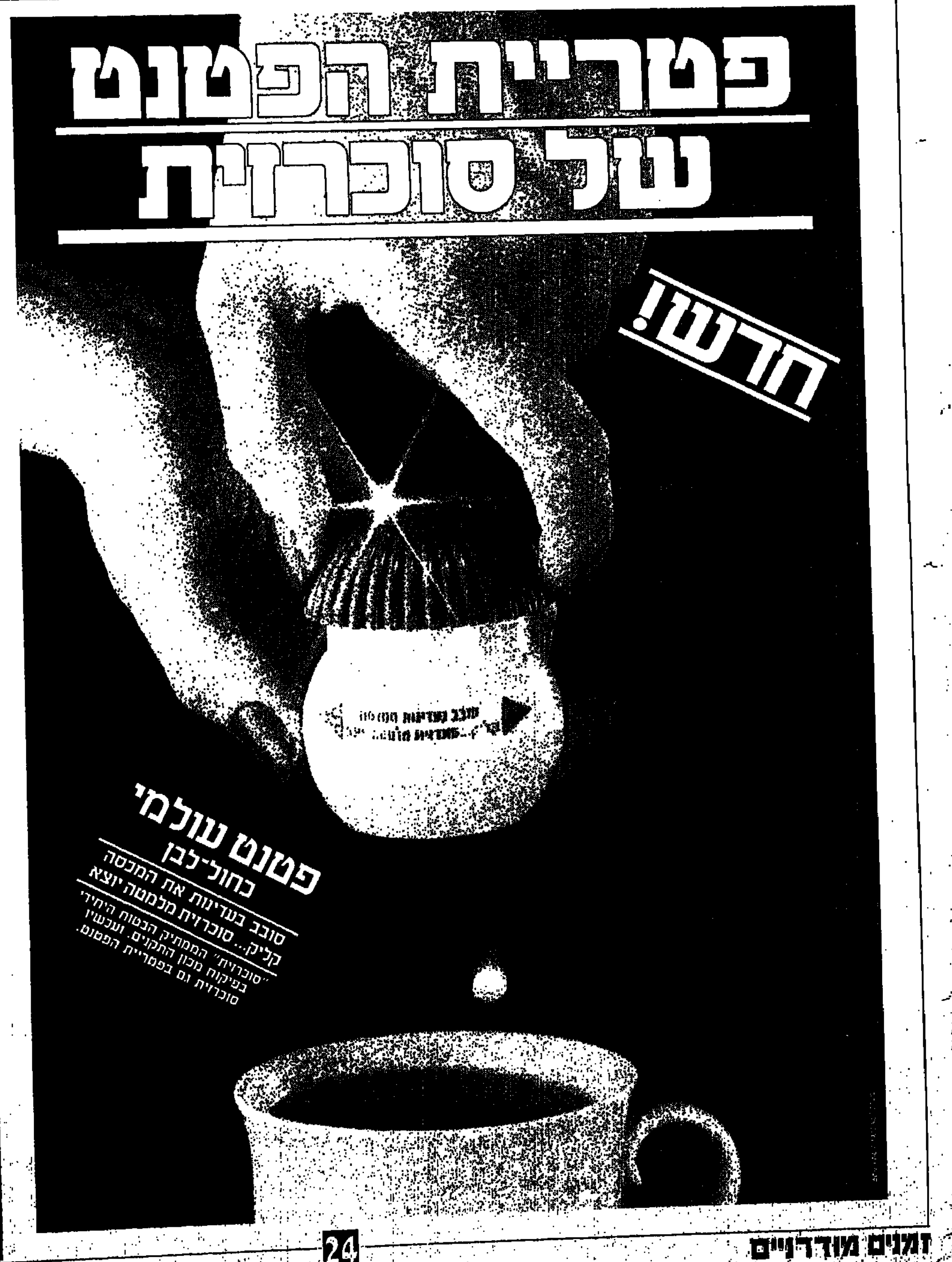
על מדף אחר בסופרמרקט, של חברת „תשע נשמות" למזון חתולים, ראיתי קופסות שימורים עם ארוחות־בוקר: טונה וגבינה; או כבד וביצה; או סרטנים; או דגים, או עוף. ארוחות־ערב לחתולים כללו בקר; טונה וכבד; בשר בסיגנון המערב הפרוע; חסילונים; כבד ברוטב שמנת; פירות־ים מעורבים; מקארלים; גולש, ועוד שורה של מטעמים, שהמקום קצר מלפרט אותם.

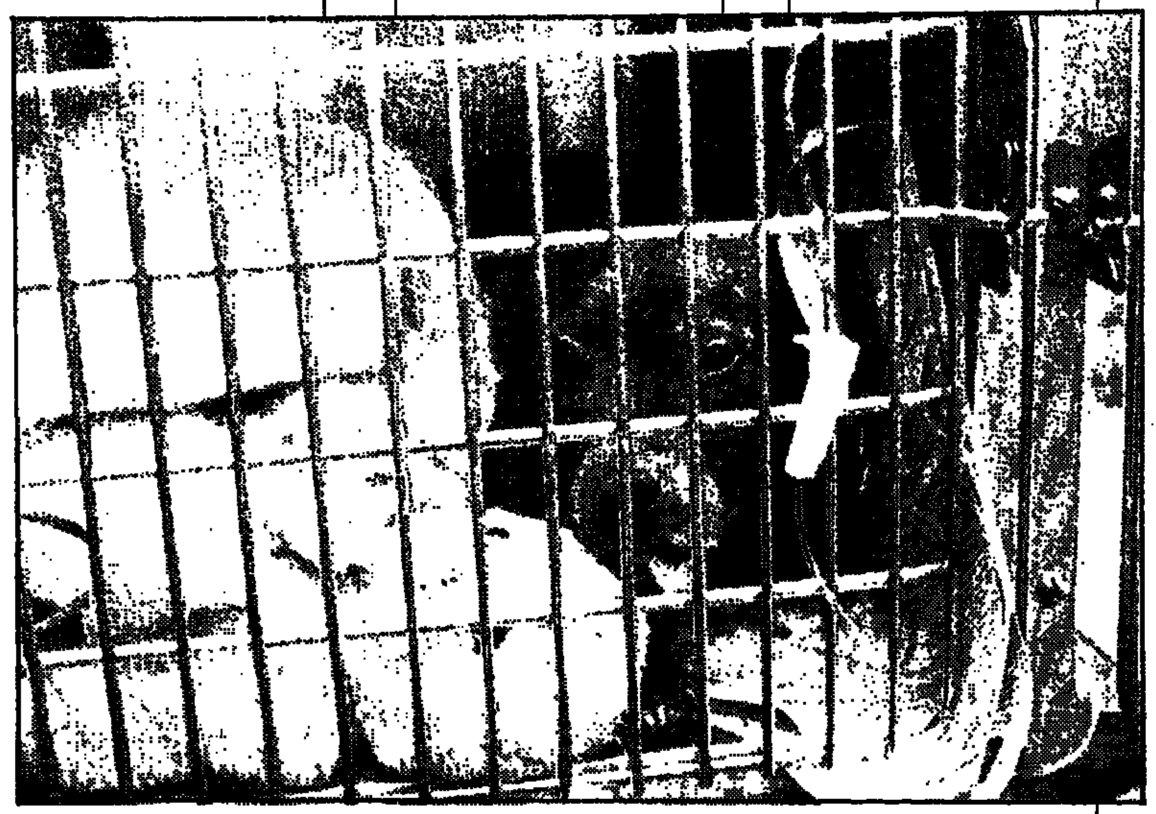
בבית־החולים של מערב לוס־אנג'לס ביקרתי בחברת אלי גולדשטיין, ישראלי, באמצע שנות השישים, כיום בעל־מניות בבית־החולים. אלי, כימאי שלמד לפני 25 שנה ב„בר־אילן", יצא להשלים את לימודיו בלוס־אנג'לס, נשאר כאן, והקים מעבדה גדולה לבדיקות דם ושתן של כלבים וחתולים. אחד הלקוחות הגדולים של המעבדה הוא בית־החולים, ועם השנים הפך אלי לשותף גם בו.

„עקרונית, החיות מקבלות כאן כל טיפול שבני־אדם מקבלים בבית־החולים שלהם", אומר אלי. „יש כאן מנתחים, רופאים מומחים למחלות פנים, רופא לב, ואפילו רופאי עיניים".

בחדר־הניתוח סיימו זה עתה ניתוח שבר לחתול. הרופא־המרדים מפרק את מכשירי־ההרדמה, האחות אוספת סדינים ספוגי־דם, והחולה מועבר, כשהוא ישן, אל חדר ההתאוששות.

אגפי האישפוז וההתאוששות אינם נראים כמו בית־חולים „אנושי". הם מזכירים יותר גן־חיות. כלובים קטנים, בשלוש קומות, ובהם שרועים כלבים וחתולים חולים, רובם שוכבים על ידיעות עיתון מאתמול.




רקס אחרי ניתוח, עם אינפוזיה, והדובון והשמיכה מהבית

רקס, כלב גדול עם עיניים עצובות, מביט בי מתוך תאו. הוא חבוש. אחרי ניתוח. לצידו הדובון האהוב שהביאו עבורו מהבית. כמו ילד, הוא לא נפרד מהבובה.

רוברמן גדול, חזהו חבוש, מתעורר מההרדמה. עיניו חצי סגורות, מרים את הראש, מביט בנעשה סביבו, ומחליט שעדיף להירדם מחדש.

בחדר הסמוך עוסק רופא־שיניים ג'ינג'י בטיפול בשיניו של כלב גדול. הכלב יושב בשקט, ומאפשר למקרה, המעצבן כל בן־אנוש, לשייף את שיניו. מעט בני־אדם היו מקבלים את הטיפול בשלווה כזאת. „הם מבינים מה טוב בשבילם", אומר הרופא.

טופסי היא כלבה, הסובלת מחדירת אוויר אל בית־החזה. אחרי שגילחו את פרוותה, מחדירים מזרק גדול אל החזה שלה, ושואבים את האוויר. אחות מחזיקה היטב את טופסי, כלבה עירנית, פעילה מאוד, בעוד הרופא מחדיר את המזרק לחזה. טופסי נראית אדישה לתהליך הרפואי.

אין כאן „קופת חולים" לכלבים. כל טיפול עולה כסף. בער ניתוח פשוט, כמו עיקור, משלמת משפחתו של הכלב המטופל 75 דולר. ניתוחים מסובכים, כמו למשל ניתוחי חזה ולב, עולים מאות רבות של דולרים. ניתוח מסובך עשוי לעלות 600 דולר, והטיפולים הנלווים לו יעלו עוד כמה מאות.

בית־החולים שליד אוניברסיטת קליפורניה מקיים מכון, שבו עושים הקרנות לכלבים וחתולים חולי־סרטן. טיפול ממושך כזה עלול לרושש משפחה.

לא הבנתי מה עושה אופטומטריסטית בבית־החולים. בדיקות ראייה לחתולים? חיפשתי, אבל לא ראיתי חתול ממושקף.

ביקשתי להימצא בשעת הבדיקה – אבל האופטומטריסטית, אשה כבת שישים, סירבה. בדיקות הראייה נערכות בחדר סגור. רק הרופאה והנבדק. היא התחמקה גם כששאלתי אותה איך היא בודקת את הכלב או החתול. „משתמשים באותו ציור המשמש לבדיקות עיניים בבני־אדם".

אבל איך הכלב אומר לך אם הוא רואה את מה שמצוייר על הקיר?

„הם יותר פיקחים מבני־אדם", היא השיבה, וסירבה להסביר.

ליד תא־האישפוז יש, כמובן, שירותים ואמבטיה לכלבים. ליד האמבטיה – תא־ייבוש. הוא פועל על עיקרון של מייבש שיער. מכניסים את הכלב, עם צלוחית מים, כדי שלא יתחמם יותר על המידה, מזרימים אוויר חם, וכעבור כמה דקות הוא יוצא, „כמו חדש", כשפרוותו יבשה.

יש כלבים, שבאים לבדיקות רפואיות תקופתיות. „צ'ק־אפ כללי", פעם בשנה או שנתיים.

לחלק ניכר מהחולים, יש תיק רפואי מפורט, המאוחסן בזיכרון המחשב של בית־החולים. במיקרה של תאונה, אפשר לקבל את כל הנתונים תוך שניות.

המחשב של בית־החולים מחובר בקו־טלפון גם אל מחשב המעבדה של אלי גולדשטיין, ותוצאות הבדיקות יכולות להגיע מיד עם ביצוען אל מסוף המחשב שליד חדרי־הניתוח.

טיטוס סמית, המטולוג שחור־עור, שנהג לבדוק דם של בני־אנוש, ועתה עוסק בבדיקות דם של כלבים, אומר, שבקליפורניה יש רבים, שדואגים לכלב או לחתול הרבה יותר ממה שהם דואגים לבעל או לאשה.

שואבים אוויר מריאות של כלבה. מרקע, אלי גולדשטיין

השבוע

שקם · ארבעים שנה

3-12.7.88

החלה מכירת סוף העונה

במחלקות הלבשת גברים, נשים וילדים.

קנו היום שלמו ב-1.9.88

לחברי מועדון שקם החל מ-75 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-100.- ש"ח
במחלקות שאין חיובות בריבית

היכונו לחלוקת "שוברי זהב" ללובשי מדים בקבע

הנחות, הוזלות והפתעות ממיטב היצרנים:

● "אופנת ברוך" ● "נוטקס" ● "סריני אקשטין" ● SMASH
● "דיוה" ● SPALDING ● "לודז'יה-רוטקס" ● "בילי-ג'ון"
● "כלנית" ● "ניבה" ● "נובל"-JUMP ● "סבנטין" ● "ביימן"
● "בייבי-ששון" ● "יוניטקס" ● "לינה" ● "מודו" ● "שייבק"
● "סירונית" ● "סולוג" ועוד...ועוד...

שעון "שקם" בקיץ

חנות שקם בקניון ר"ג
בימים א',ב',ג',ד',ה', מ-10.00 עד 22.00
בימים ד',ה' 24.00-22.00 (חצות)-
קומת הסופרמרקט בלבד
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)

חנות שקם בבת-ים
בימים א'-ד' 9.00 - 22.00 ● ביום ה' 24.00-9.00 (חצות)
ביום ו' 15.00-8.00 ● במוצ"ש עד 24.00 (חצות)

חנות שקם בבאר-שבע
בימים א',ב',ג',ד',ה', עד 20.00
ביום ה' קומת הסופרמרקט פתוחה עד 24.00 (חצות)

חנויות שקם הפתוחות עד שעה 20.00
אבן-גבירול ● ראשל"צ ● עפולה ● גבעתיים ● פ"ח ● דימונה ● חיפה הנביאים ● רחובות ● אילת ● ק. מוצקין ● אשקלון ● בית-שאן ● נתניה ● אשדוד ● נחיבות ● ירושלים ● טבריה

חנויות שקם הפתוחות עד 19.30
ר"ג ● ק. גת ● נהריה ● חדרה ● נצרת ● ק. שמונה ● צפת
בכל יום ו' חנויות שקם פתוחות כרגיל

אשפנית עם ידית
50x70 ס"מ "מיטם"
3.- ~~6.10~~

נוזל כביסה "קולון"
3 ק"ג
רק 13.60

אבקת כביסה "קולון"
5 ק"ג במזוודה
רק 17.95

מבצע יצרן "סנו"

"סנו" די כדורית
רק 4.27

"סנו-בון" שלישיה
רק 3.29

פיצה "גולדפרוסט"
קנו 12 במחיר 10
13.48 ~~16.18~~

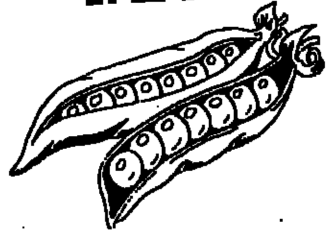
סבון "לוקס"
ורוד, כחול או לבן
0.75 ~~1.09~~

מגן תחתון "קרפרי"
30 יחידות
3.20 ~~4.90~~

קפה נמס
200 גרם "עלית"
רק 6.10

וופל לימון בקופסה
1 ק"ג "עלית"
רק 5.85

אפונת גינה גדולה
550 גרם "עסיס"
1.20 ~~1.82~~



סירופ הדרים
2 ליטר "עסיס"
4.21 ~~6.41~~

קוטשופ חריף/רגיל
750 גרם "עסיס"
3.92 ~~5.60~~

מבצעי שבועיים שווים כפליים

טחינה
500 גרם "תלמה"
2.93 ~~3.65~~

מזון לתינוקות
"גרבר" פרות וירקות
0.82 ~~1.05~~

6 פחיות בירה
"סקול"
רק 4.54

פת אורז
עם/בלי מלח
100 גרם "תלמה"
רק 1.65

"תחרות הצילומים הגדולה בישראל"

בנושא: ים, חופש ונופש
100 פרסים ללא הגרלה ל-100 תמונות הראשונות שיגיעו בחודש יולי 88.
שילחו תמונה צבעונית מקורית בצרוף תלוש קופה (מוחתם) בגובה -.50 ש"ח
והשתתפו בתחרות פרסים ענקית.

מבצע לחופש הגדול

כל מוצרי הספורט והאופנה
SPALDING
20%-25%
הנחה

מבצע "דלתא"

הנחות הוזלות והפתעות:
לדוגמא:
5 זוגות גרביים **או**
5 זוגות תחתוני גבר **או**
2 חולצות T לגבר
ב- 15.- ש"ח בלבד.

רדיו טייפ + קומפקט דיסק TOBISHI

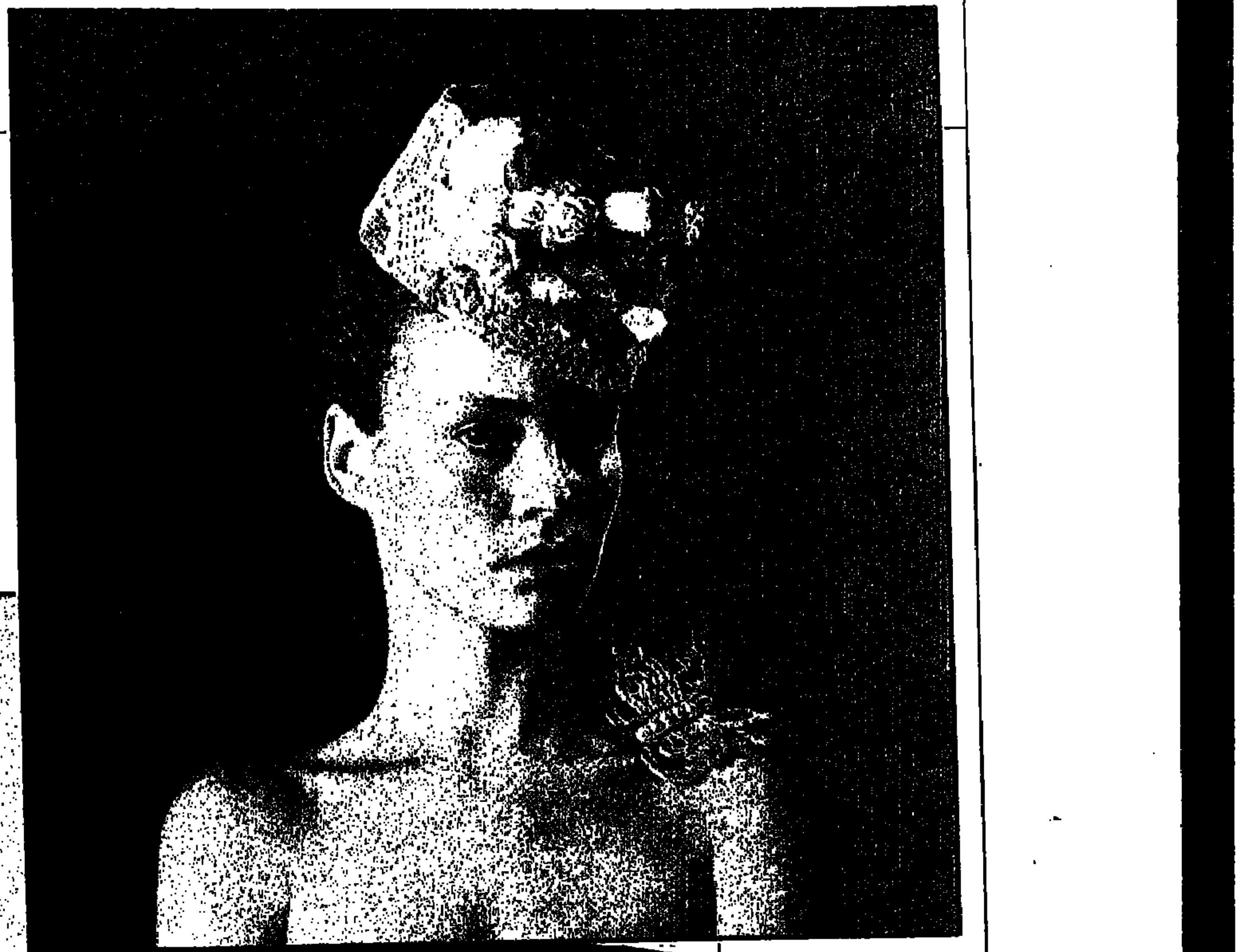
עם כל השכלולים:
● דבל קסט
● אקולייזר
● קומפקט דיסק מעולה
● 2 רמקולים מעולים
● עיצוב מדליק

החודש בלבד
6 x 195.-

חידוש עולמי בלעדי ב"שקם"!!!

הרשת המובילה בישראל

הרשת המובילה בישראל
הרשת המובילה ביש
הרשת המובילה בישראל



סיכת פרפר על הכתף. לכובע – ורדים, תחרה־עתיקה ונייר זהבים

אוהל של גדילי זהב על הראש: עגילי כדור, וקישוטי כתף

עגילים, רביד־קולר וכובע קרטון נוצות בירוק, סגול וטורקיז משולבות בעלים וטול

דורי צ'נגרי, בוגרת המחזור הראשון של שנקר בעיצוב טקסטיל, עשתה הסבה לעיצוב עדיים, סבעים ומסיכות מעולם האגדות ● אי אפשר להישאר אדישים לשילובים, לדעיונות ● סבה רביעית בסידרה על אופנאיות העתיד

צילומים: ציפי מנשה
דוגמנית: דניאלה אורטנר
שיער: רוני יוסף
מ„שוקיי" רמת־גן

הזמנה לפנטסיה

מדור באופנה

השושנה השחורה: טול מנוקד סטייל שנות ה־40, סלסלת תחרה מחורזת לצוואר

דורי צ'נגרי: מתכננים משהו כליל־יופי ויוצא כליל־בוץ

דוגמת פייזלי: כובע רך בשחור־זהב, משקפי־שמש א־לה־הוליווד

מסיכת חנמרי: סיכת מחצלת המזכירה פפירוס מצרי

■ נורית בת־יער

לא כל יום מגיעה הזמנה כזאת. הזמנה לפנטסיה. אבל כשהיא מגיעה, האם אפשר לסרב לה? ואיך אפשר להישאר אדיש לשילובי הצבעים הסוחפים של הנוצות והוורדים שעל הכובעים, להוליווד הנשקפת מהמשקפיים, למערבולות הנוצצות שרוחשות בעגילים וברבידים?

תמרה יובל־ג'ונס, ג'ינג'ט, מירי שפיר, סמדר גופן, יובל רביד, מילי שטוקפיש, אנשי האופנה המקומית – מגיבים בהתלהבות. נענים להזמנה לפנטסיה של דורי צ'נגרי, ומפארים את דגמיהם בעדייה ובעיטורים שהיא מעצבת במיוחד עבור יצירותיהם.

אבל אין צורך להיות מעצב אופנה כדי לרכוש אביזר של צ'נגרי. הצ'נגרילה שלה ברחוב סוקולוב בתל־אביב פתוחה גם בפני ובפניך. ניתן לרכוש בה משהו מוכן או משהו מוזמן שיותאם במיוחד לבגד ולסגנון האישי. סימן ההיכר של דורי הם הסיכות, העגילים, והרבידים המשובצים בחרוזים מאורכים ועגולים בדוגמאות מפותלות שונות בסגנון ה„פסמנטרי" של פעם. מי שמחפש משהו מתוחכם ועכשווי יותר, ימצא זאת בסיכת המחצלת המגולגלת, המעוררת אסוציאציות של פפירוס מצרי או בסיכות הגיאומטריות מהסוג שדורי מעצבת לסמדר גופן, בהן שיבוץ החרוזים אינו מקיר־אל־קיר. רק מופיע כהפתעה מסעירה, פה ושם.

רעיון מרליק אחר: פרפר תלת־ממדי, לכתף, לדש, לקצה מחשוף הגב, לשיער. ויש גם משקפיים עם אבקי־כוכבים. נזר, עגילים, ומסרקיות שמותאמים לשמלת־כלולות. ובפורים – המסיכות האמנותיות־ייחודיות מעיסת־הנייר, וכובעי הקרטון המצופים ברשת, תחרה, זהבים, ורדים, נוצות, וגדילים, שיתיזו קצת פנטסיה גם לאירועים חגיגיים של יתר ימות השנה.

דורי צ'נגרי, ילידת תל־אביב, 1949, בוגרת המחזור הראשון של „שנקר" בעיצוב טקסטיל. התבייתה על נושא העדיים רק בשלוש השנים האחרונות. עד אז עיצבה אריגים בלונדון, צרפת, שוויץ, וישראל (גיבתן, אלה, כיתן). למדה תולדות האמנות באוניברסיטת ציריך וציור באקדמיה פורטרויאל בפאריז.

על המעבר מעיצוב טקסטיל לעדיים היא אומרת: „התעייפתי, רציתי לשנות. וגם משום שטכנולוגיית הדפוס בארץ מאכזבת. מתכננים משהו כליל־יופי ובמקום זה יוצא משהו כליל־בוץ". חומרי הגלם שלה כיום הם בעיקר חוטים, פתילים, סרטים, בדים, חרוזים, זכוכית ונציאנית, קריסטלים, פלסטיק, מתכות וכל חומר המגרה את היצירה.

ההשראה מגיעה מהכפנוכו ומדברים קטנים של יום־יום, כולל נסיעה באוטובוס. לדורי, נשואה פלוס שניים, יש חלום: להסב את רחוב סוקולוב לרחוב של יוצרים קטנים ומיוחדים, כולל מתכנני ויטראז'ים וכובענים. בינתיים רתמה לנושא את סמדר גופן המעצבת בגדים מצויירים ביד. המחירים: מ־25 עד 400 שקל. נזר לכלה 160 שקל.

העתיד הוורוד של ליידי די

הנסיכה דיאנה בעת ביקור באיטליה: גם היא תוכל להוציא קלטות בסיגנון ג'יין פונדה. (תצלום: סיגמא)

אם היחסים בין הנסיך צ'ארלס והנסיכה דיאנה עוד יורעו ויגיעו עד משבר גלוי וגירושים – לעיתונאית הבריטית, קרולין ג'יימס, יש הצעה טובה למדי לנסיכה הפורשת, כיצד למלא את שעות הפנאי שלה. במידה ויחליטו השניים להתגרש, למרות ילדיהם המשותפים, ולמרות עמדתה של המשפחה המלכותית, הנה תסריט

אפשרי, ... באשה עצמאית ...

ובכן, היא, ... אם ליידי די ... ... את פירסומה ... ... עם הפנים ... ... בעולם, היא יכולה להרוויח מיליונים ואפילו ביליונים של דולרים.

„אין פירסומאי אחד בעולם שלא ימכור את נשמתו כדי שפניה של ליידי די יתנוססו על מוצר שהוא מפרסם", אומרת מנהלת סוכנות דוגמנית גדולה בלונדון. „היא תהיה הפנים המסחריות המוצלחות ביותר, של כל הזמנים".

בצמרת עולם הדוגמנות הבינלאומי עומדות היום הדוגמנית ג'רי הול, אשתו של מיק ג'אגר. כמקדמת מוצרים, נמצאת במקום הראשון לורן האטון ואחריה הנסיכה סטפאני ממונאקו. רק לשם דוגמה, הול מקבלת 15 אלף דולר עבור סדרת צילומים התחלתית. היא מרוויחה בקלות 300 אלף דולר בשנה. האטון, שחתמה חוזה ארוך טווח לייצוג מוצרי „רבלון", קיבלה משהו כמו 3 מיליון דולר. והנסיכה סטפני קיבלה כמיליון וחצי דולר עבור הופעתה במוצרי אופנה של מעצב איטלקי.

הנסיכה דיאנה תעשה הרבה יותר כסף. אם תדגמן מעילים, או בשמים, או שתקבל תפקיד ראשי באופרת סבון כמו „דיינסטי" או „דאלאס" – היא תוכל לדרוש ולקבל מיליון דולר עבור הופעתה. עוד ענף מכניס שהיא יכולה לבנות עליו – ספרים. איזו הוצאה תעמוד בפני הפיתוי לפרסם את זכרונותיה, תמורת הרבה מאוד דולרים בשבילה.

יש לליידי די גיזרה לא רעה. מספיק טובה בשביל לדגמן או להוציא ספרים וקלטות נוסח ג'יין פונדה או ויקטוריה פרינסיפאל. ואם לא תחשק נפשה בחיי נערה עובדת, תוכל תמיד להינשא לאיזה שחקן קולנוע או איש בורסה עשיר, ולהמשיך באורח החיים המפונק והעשיר שהיא מנהלת בשנים האחרונות.

■ דרורה שביט

עיר, מיקלט

■ חוה קרוון

לפני כ־20 שנה נבנו בישראל מיקלטים עירוניים. מיבנים אלה וסביבתם היו, בדרך כלל, עזובים. לא מטופלים. קירות בטון חשופים, דלת ברזל חלודה, לעיתים פרוצה, וחלונות שבורים, הצטרפו למראה עגום שהרחיק ממנו את כל העוברים לידו.

השיממון והעזובה הביאו לכך, שהמיקלטים שימשו מקום־מיפגש למי שחיים בשולי החברה.

ביוזמת המועצה לארץ־ישראל יפה, הפכו השטחים המוזנחים האלה למקומות בילוי ושעשועים, נאים ופורחים. קירות המיקלט

הפרוייקטים שותפו אדריכלי־נגים ומעצבי־נוף מקצועיים – ליפא יהלום, יעקב כהן, מנחם לוס, גדעון שריג, יעקב כהנוביץ. לפני תחילת התיכנון נפגשים המתכננים עם תושבי השכונה, כדי להכיר את התושבים וללמוד את הצרכים והמישאלות שלהם לגבי המקום.

המקום המחודש הופך במהירה למקום־מיפגש עליז ושוקק, לילדים ולמבוגרים. למרות כל זאת, גם כאן משתולל הוונדאליזם. עוקרים את הצמחים ואת לוחות העץ של המיתקנים, במיוחד לקראת מדורות ל"ג בעומר. אבל האחראים לפרוייקט אינם

מקלט בשדרות – אחרי. האחראים לפרוייקט אינם מתייאשים

המיקלטים העירוניים שניבנו בארץ לפני כ־20 שנה, היו מיבנים מוזנחים, חשופי־קירות ● ביוזמת המועצה לארץ־ישראל יפה הפכו לגני־שעשועים פורחים

צויירו והפכו מיתקני מישחק, באמצעות תוספת מעקים צבעוניים מעץ או מברזל. השטח הגדול שסביב המיקלט הפך גן, עם עצים, שיחים ופרחים. חלק מהשטח כוסה דשא ירוק. בחלק אחר הוצבו שולחנות וכיסאות המאפשרים ישיבה משחקים ופיטפוט. פוזרו בשטח מיתקני מישחק רבים, רובם מעץ, המאפשרים לילדים להשתעשע באקרובטיקה ובמישחקים שונים אחרים. דלת המיקלט והחלונות נצבעו בגוונים עזים ועליזים.

מהפך כזה לא נעשה ביום אחד, והוא דורש עבודה ואמצעים כספיים רבים. דינה שביט, האחראית מטעם המועצה לביצוע הפרוייקט מסבירה, ששלבי הביצוע הם רבים וממושכים. המועצה דואגת לשיתוף העיריות שבתחומן מתבצע הפרוייקט. המועצה מוצאת את המשאבים הכספיים והעירייה לוקחת על עצמה את הביצוע ומתחייבת לתחזק את המקום באופן שוטף וקבוע. בכל

מתייאשים, מתקנים ושותלים מחדש, בתקווה שמי שנהנים מהמקום יגנו עליו ומעשי הבריונות ייפסקו.

עשרים הפרוייקטים הוקמו באזורים ובשכונות טעונות־טיפוח, כהן שיכונים צפופים. בשכונת התקוה, בשכונת תקומה בכפר־סבא, בשדרות, ביבנה. פרוייקטים נוספים שבתיכנון – במיגדל העמק, ברחובות, באור־עקיבא, בלוד ובירושלים. המקום החדש והמטופח משפיע על תושבי הסביבה הקרובה. בכפר־סבא התחילו דיירי הסביבה לטפח את הגינות הפרטיות שלהם, בעיקבות הגן היפה שניטע באיזור המיקלט.

ואת דוגמה מעניינת כיצד הסביבה משפיעה על האדם. אם אתה גר ליד איזור מוזנח, דומה למיזבלה, אתה מתנהג אחרת, כשאתה גר ליד מקום מטופח ופורח. יחסך לסביבה משתנה. אולי לא רק לסביבה אלא גם לחיים ולזולת.

קרפלעך בהונג־קונג

את הקטע הבא כתבה מבקרת המזון של העיתון „סאות' ציינה מורנינג פוסט" הנדפס בהונג־קונג, ועניינו אוכל שהוגש במסעדה בהונג־קונג על ידי טבח סיני. „מרק הקרפלעך", כך נכתב, „היה מעולה, אך מרק כדורי המצה לא הגיע לרמתו. כדורי המצה חסרו את המירקם ממולא האוויר שהפך אותם למנה כה פופולרית. לטקעס תפוחי־האדמה, למרות שהיו קצת שטוחות וקטנות מדי, היו פריכות ובצליות. בחירתנו בבלינצ'ס גבינה לקינוח היתה, לרוע המזל, בלתי נכונה הם לא היו מושחמים ופריכים בקצוות... הגפילטע־פיש, למרבה הצער, הוגש חם בעוד שהוא אמור להיות מוגש צונן".

קשה לומר מה הדהים אותי יותר – שיש בלינצ'ס בהונג־קונג, או שמבקרת המסעדות של „סאות' ציינה" ידעה שהם צריכים להיות מושחמים ופריכים בקצוות. בסופו של דבר, החלטתי לעזוב את המבקרת וללכת לראות את הבלינצ'ס.

האיש מאחורי הגפילטע־פיש התגלה כמרי (סאדור) ביאסטונוביץ': יליד סין, יהודי, ישראלי וגר בהונג־קונג. את כל היידיש הזה מוכר ביאסטונוביץ' ברשת המסעדות „בברלי הילס דלי", הונג־קונג, מנילה ובקרוב בטייוואן.

אם להרבות באמת הרי שפיאסטונוביץ' לא מוכר לסינים את המזון כ„יהודי" או „ישראלי". התפריט טיפוסי לדלי'ס הניו־יורקים, אותן מעדניות יהודיות פופולריות, שתמיד ניתן לחטוף בהן סנדוויץ' של פסטרמה עם מלפפון חמוץ, בתנאי שיש שולחן פנוי.

פרט למועדון המקומי של הקהילה היהודית, „בברלי הילס דלי" הוא המקור היחיד בהונג־קונג לאוכל כשר. מדי פעם מקבלים אנשיו של פיאסטונוביץ' טלפון בהול מאחד ממלונות הפאר של הונג־קונג: הגיע עוד לקוח משוגע שרוצה מנות קרב במקום מנעמי העולם הזה.

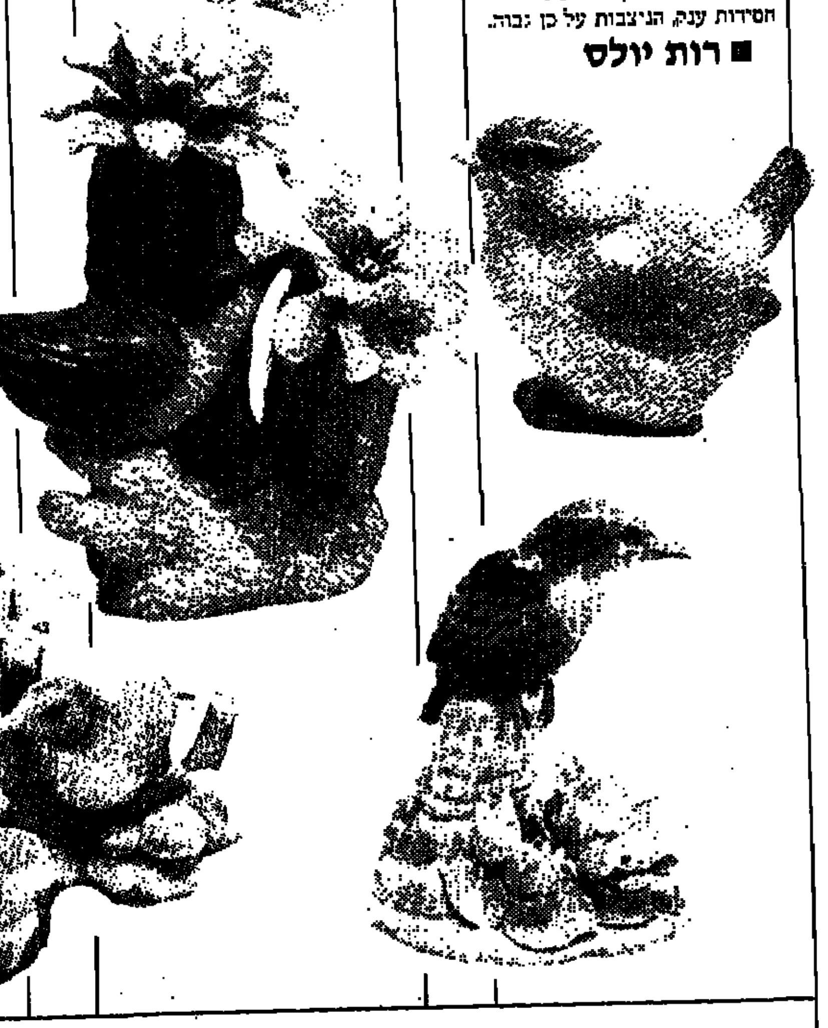
הטבחים במסעדותיו של פיאסטונוביץ' הם סינים, תושבי הונג־קונג. כיצד למדו לבשל כדורי מצה? פיאסטונוביץ': „היה להם קצת קשה. הבעייה העיקרית: בהתחלה הם לא יכלו לטעום ולדעת אם זה טוב. לקחנו ספרי בישול, הם בישלו, ואני טעמתי עד שזה התקרב למה שזכרתי מאמא שלי. את הלחם הבאתי בתחילה מארה"ב, הלכתי לבעל מאפיה מקומית ונתתי לו לטעום. הוא אמר לי: זה לחם רע. אמרתי לו: יופי, אז תעשה לי לחם שיצא בדיוק רע כזה".

■ אהוד שרב, הונג־קונג

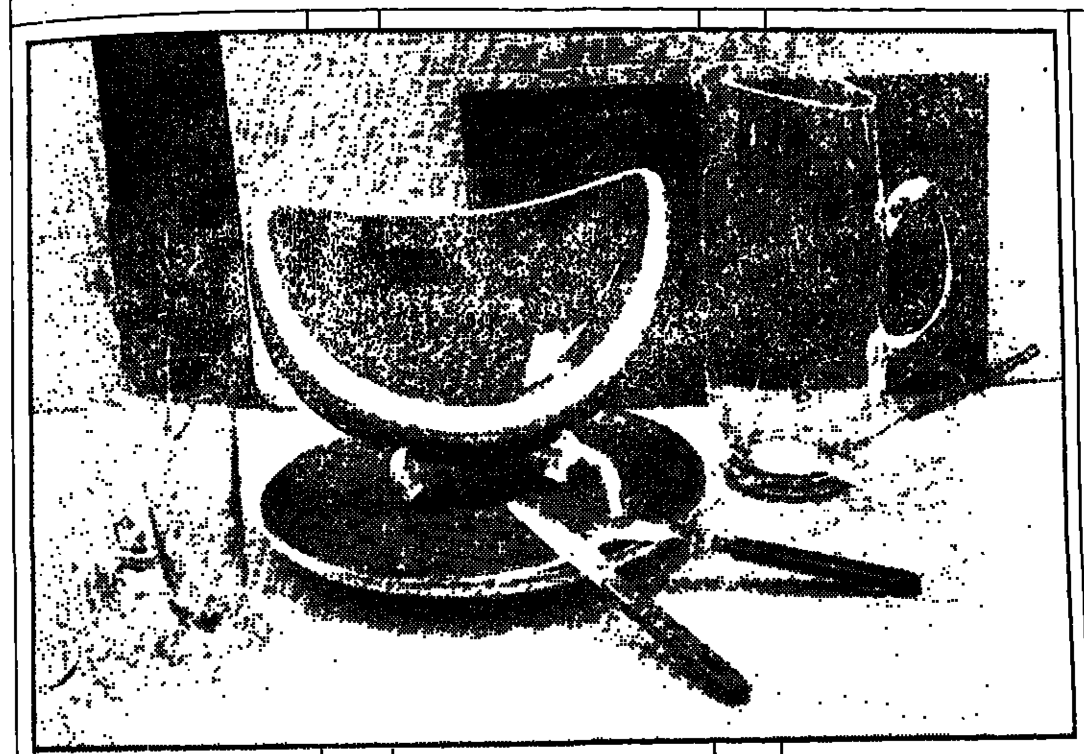
עונת הציפורים

הפעם האחרונה, בה פגשתי פסלי חרסינה מצועצעים על הביזנון בסלון, היתה אצל דודתי הפולניה פאולה. מסתבר שגם עכשיו, בעידן המחשב, קיימים געגועים נוסטלגיים למה שפעם נחשב קיטש פולני. ברשת חנויות „שבא", שהאחרונה מביניהן נפתחה לא מכבר ב„גן העיר", ניתן למצוא מבחר מרשים של פסלי חרסינה מספרד. אוסף של ציפורים מכל הסוגים, הניצבות על פרחים, בצבעוניים המעניקים להם חן. המחירים אינם זולים, אבל מה זה לעומת פיסת נוסטלגיה? החל מ־99 שקלים, עבור ב־200 שקלים וגמור ב־1,488 שקלים לזוג חסידות ענק, הניצבות על כן גבוה.

■ רות יולס



ערכת אבטיח



הקיץ שלנו הוא מלה נרדפת כמעט לאבטיח. יש מי שאוהב להגיש אותו בפלחים, יש מי שטורח, וחותך ריבועים, ויש המהדרים ומכינים קערות מלאות בכדורי אבטיח קטנים, הנחתכים בכפית מיוחדת.

אנחנו בעד עבודה קלה והגשה נאה. מסתבר, שאנחנו לא לבד.

רשת חנויות „קלאס" עובדת על הגל, ומציעה מערכת הגשה לאבטיח. הצלחת העגולה המחוררת, הקולטת את עודף הנוזלים, עולה 20 שקל, ומי שרוצה להציג באמצע השולחן פלח דמוי־אבטיח צבעוני, ישלם עוד 20 שקל.

■ נורית ארד

חיסכון בקלוריות

רוצים לאכול טוב, ולקנח במשהו מתוק, אבל לא רוצים להעמיס מאות קלוריות? אפשר לעשות זאת, עם קצת מחשבה.

סלטים מירקות טריים שונים, בצירופים שונים, הם בריאים וטעימים, והמיגוון גדול. אבל, אל תחשבו לרגע, שכולם דיאטטיים ודלי־קלוריות. אולי סלט מלפפונים בשמיר ובחומץ. הימנעו מסלטים המכילים מיונית, ומסבכים אתכם ב־80 קלוריות של מיונז, למנה.

בחרתם בדג או בסטייק, כמנה עיקרית. במקום לטגן או לבשל, יש להעדיף גריל או אידוי. דג מטוגן, למשל, מכיל 200 קלוריות יותר מדג מאודה או עשוי בגריל.

אל תאכלו עוגה בכל פעם שאתם שותים קפה. ספל תה או קפה, עם חלב רזה, בלי סוכר, מכיל 20 קלוריות. רק תוסיפו פרוסת עוגה והוספתם למאזן 80־120 קלוריות. לקינוח סעודה, או בין ארוחות, יש להעדיף פרי אפוי ללא תוספת סוכר. תפוח־עץ מומלץ, או אפילו פרי טרי. רווח נקי של 100 קלוריות, לפחות.

הנה, תוך ויתור קטן על המיותר, ניתן ליהנות מארוחה טובה ובריאה, וחסכונית מאוד בקלוריות.

■ דבורה נמיר

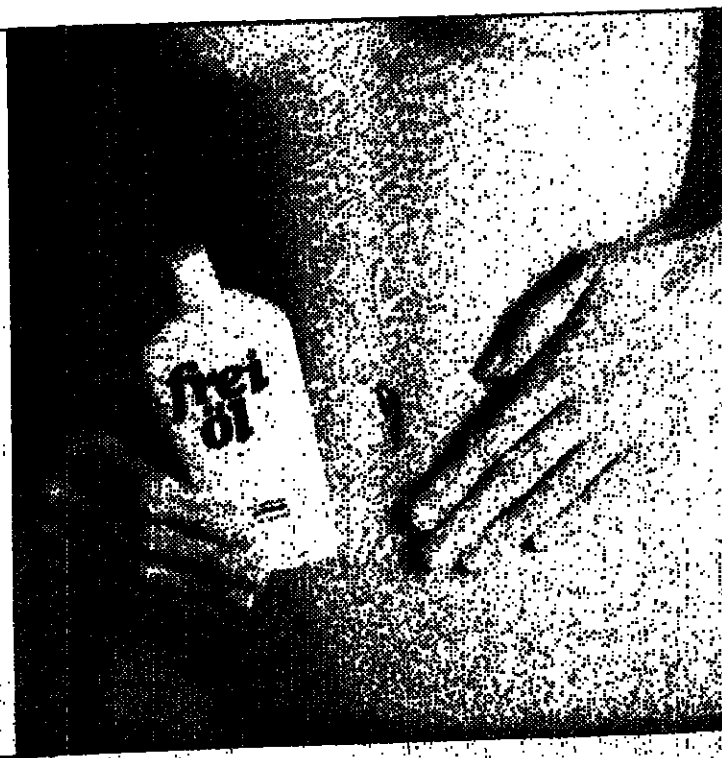
פריי אויל - שמן הנעורים מונע סימני מתיחה בהריון ובהשמנה.

פריי אויל עשיר בחומצות שומניות חיוניות להזנת העור, בשמן נדיף משובח, בויטמינים - בעיקר ויטמין A הידוע בפעילותו המונעת את התקמטות העור - ומכיל שמן חוחובה ואל־וורה התורמים למראהו הרענן והבריא.

עסי בקביעות ב- פריי אויל את הבטן, הירכיים, השוקיים ושטחים אחרים בגופך העלולים לפתח סימני מתיחה.

להשיג בבתי המרקחת, ברשת הסופרפארם ובפרפומריות נבחרות.

יבוא: בלמון בע״מ • הפצה: נורית בע״מ



פריי אויל - מחליק את בעיות העור.